Умная Усадьба

Анна Зорина

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ ИЗ МЯСА, РЫБЫ ПТИЦЫ

Рецепты колбас и ветчины
Копчение и соление • Вяление и консервирование

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Думаете, что домашняя ветчина и колбаса – это слишком хлопотно, а собственноручно изготовленные шпроты и сардельки из области фантастики? Зря! С помощью книги рецептов Анны Зориной с этим справится каждый. Вы научитесь правильно выбирать мясо, птицу и рыбу, с легкостью приготовите салями и зельц, научитесь коптить и вялить, солить и консервировать. На вашем столе всегда будут самые вкусные и разнообразные мясные и рыбные деликатесы.

- Анна Зорина
  -
  - Приготовление домашней колбасы
    - Виды колбас
    - Выбор мяса
    - Подготовка кишок
    - Приготовление колбасного фарша
    - Шприцевание
    - Термическая обработка колбас
    - Рецепты колбас
      - Ветчинно-рубленая колбаса
      - Любительская колбаса
      - Варено-копченая колбаса
      - Полукопченая колбаса
      - Сырокопченая колбаса
      - Кровяная колбаса
      - Жареная домашняя колбаса
      - Зельц
      - Столовая говяжья колбаса
      - Постная колбаса
      - Свиная колбаса высшего сорта
      - Колбаса из субпродуктов
      - Ливерная колбаса
      - Колбаса со шкурками
      - Колбаса сельская
      - Серый зельц
      - Венская колбаса
      - Ветчинная колбаса
      - Белая колбаса
      - Копченая особая колбаса
      - Колбаса с кровью
      - Гороховая колбаса

- Колбасы по-домашнему
- Дружеская колбаса
- Колбаса с капустой
- Колбаса с чесноком
- Сардельки
- Домашняя салями
- Салями винная
- Макси-салями
- Мини-салями
- Салями для гурманов
- Крестьянская салями
- Салями из мяса оленя или косули
- Салями воздушно-сухие
- Морская колбаса
- Копченая колбаса ромовая
- Колбаса оригинальная
- Охотничий суджук

- Копчености
  - Копчение как процесс
  - Коптильня дома
  - Соление мясных продуктов перед копчением
    -
    - Сухой способ соления
    - Мокрый способ соления
    - Смешанный способ соления
  - Копчение
    -
    - Горячее копчение мяса
    - Холодное копчение свинины (сырокопчение)
    - Копчение мяса кроликов
    - Копчение гусиной грудки
    - Копчение курицы
    - Копчение куриных окорочков
    - Копчение рыбы
    - Копчение сала
  - Рецепты копченостей
    - Копчёный рулет из гусиных потрошков
    - Копчение щук
    - Угорь копченый
    - Балык
    - Копченая лососина
    - Копчение корюшки
    - Копчение сельди

- Сырокопченое мясо
- Копченые косточки
- Копченые языки
- Конина сырокопченая
- Копченая ветчина
- Ветчина с можжевельником
- Копченая телятина
- Ветчина с чесноком
- Ветчина из мяса оленя
- Ветчина из мяса барсука

○ Соление
- Соление как процесс
- Посолка мяса
  -
  - Солонина
  - Ускоренное приготовление свиных окороков
  - Приготовление свиных провесных окороков
  - Приготовление шпика
  - Посолка жира
- Соление птицы
  - Соление гусиных или утиных полотков
  - Старинный русский способ приготовления гусиных и утиных полотков
  - Соление перепелов и другой мелкой дичи
- Соление рыбы
  - Особенности соления рыбы
  - Способы посола
  - Подготовка рыбы и посол
  - Засолка икры лососевых
- Рецепты
  - Старинный способ приготовления соленых свиных окороков
  - Приготовление свиных окороков с сахаром
  - Солонина сухого посола
  - Солонина с бульоном
  - Солонина особая
  - Солонина по-русски
  - Засолка кильки, сельди, салаки
  - Засолка лососевых (кеты, горбуши)
  - Засолка икры лососевых
  - Рыба, просоленная «под лососину»
  - Малосольная рыба

        - Малосольная икра
        - Малосольная скумбрия или сельдь
        - Быстрый посол рыбы
        - Свежепосоленная скумбрия
- Вяление
    - Вяление как процесс
    - Вяление мяса
    - Вяление рыбы
    - Рецепты вяленых продуктов
        - Рыбец
        - Тарань и вобла
        - Лещ и подлещик
        - Карп
        - Чехонь
        - Скумбрия
        - Вяленая корюшка и другая мелкая рыба
- Консервирование
    - Консервирование как процесс
    - Консервирование мяса
        -
        - Выбор мяса
        - Подготовка и кулинарная обработка мяса
        - Тара
        - Стерилизация
        - Консервирование в автоклаве
    - Консервирование рыбы
    - Рецепты консервированного мяса и рыбы
        - Жареное мясо
        - Порошок мясной
        - Шпроты из мелочи
        - Языки в желе
        - Консервы из ершей
        - Рыба в холодном маринаде
        - Рыба в горячем маринаде
        - Маринование слабосолёной рыбы
        - Мелкая рыба в маринаде
        - Рыбные тефтели

Анна Зорина
Домашние заготовки из мяса, рыбы, птицы
Рецепты колбас и ветчины, копчение и соление, вяление и консервирование

Охраняется законодательством РФ о защите интеллектуальных прав.

Воспроизведение всей книги или любой ее части воспрещается без письменного разрешения издателя.

Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

© «Центрполиграф», 2017

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2017

Приготовление домашней колбасы

Виды колбас

Видов и разновидностей колбас неисчислимое множество, а рецептов их приготовления еще больше. На протяжении веков народы разных стран выработали массу национальных технологий изготовления колбасных изделий, и каждая из них обладает своими, только ей присущими достоинствами.

По способу обработки выделяют следующие виды колбас: вареные; фаршированные; варено-копченые; полукопченые; сырокопченые; ливерные; кровяные; зельцы.

Вареные колбасы. В рецептуру изготовления вареных колбас высших сортов входят лучшие части отборной говядины, нежирная свинина, твердый и полутвердый шпик, говяжьи и свиные языки, в некоторых рецептах яйца и, естественно, пряности: перец, мускатный орех, кардамон. В телячью колбасу добавляют еще и фисташки. В некоторые виды колбас входят сахар, чеснок, крахмал.

Разновидностью вареных колбас являются сосиски и сардельки.

Сосиски высших сортов готовят из первосортной говядины и жирной свинины, а чисто свиные сосиски делают из полужирной свинины. Из полужирной свинины изготавливают также сырые сосиски, которые отличаются особенно приятным вкусом. Их употребляют в пищу в обжаренном виде, в то время как обычные сосиски и сардельки перед употреблением подлежат кратковременной проварке в кипящей воде.

Фаршированные колбасы. Фаршированные колбасы представляют собой наивысшие сорта вареных колбас. Они обладают самым изысканным и тонким вкусом и привлекательным внешним видом. Готовят фаршированные колбасы из лучшего отборного телячьего мяса, нежирной свинины, шпика, языка с добавлением молока, масла, яиц, фисташек.

По форме они представляют собой очень толстые, широкие батоны с начинкой в виде звезды, шахматной доски, елочки и пр. К числу фаршированных принадлежат и языковые колбасы.

В рецепт фаршированной языковой колбасы высшего сорта входят вареные говяжьи языки, твердый и полутвердый шпик, нежирная свинина, говяжье мясо высшего сорта, соль, сахар, перец черный и душистый, мускатный орех, чищеные фисташки.

Варено-копченые и полукопченые колбасы. Рецепты варено-копченых и полукопченых колбас могут быть сходными с рецептами вареных колбас и отличаются от них только

технологией обработки.

Сырокопченые колбасы. Особенностью сырокопченых колбас, которые называют также твердокопчеными, является то, что они подвергаются копчению в сыром виде. В рецептуру этих колбас включаются специи, а в некоторые из них добавляют еще и вино. Поверхность разреза сырокопченых колбас блестящая, стекловидная, иногда на ней выступают прозрачные капельки жира. Ломтики доброкачественной сырокопченой колбасы хорошо сгибаются и легко разжевываются, фарш для нее готовится из высшего сорта говяжьего мяса, нежирной свинины, крошеного шпика, пряностей и специй. На наружной поверхности сырокопченых колбас часто появляется белый налет соли и сухой плесени, что не является недостатком этого продукта и не указывает на его порчу.

Ливерные колбасы. Ливером называют продукт, получаемый из печени, легких, сердца, селезенки убойных животных. Основное, что входит в рецептуру ливерных колбас, – это говяжий и свиной ливер, а в высшие сорта добавляют свиное сало, сливочное масло, яйца.

Кровяные колбасы. Кровяные колбасы высших сортов изготавливают из полужирной свинины, отличной говядины и шпика, с добавлением специально обработанной говяжьей или свиной крови и пряностей.

Суджук. Суджук представляет собой особый вид колбасы, приготавливаемой из бараньего или говяжьего мяса с бараньим или говяжьим салом. От других видов колбасных изделий суджук отличается тем, что эту плоскую по форме прессованную колбасу не варят и не коптят, как все другие колбасы, а сушат. Суджук обильно приправляют специями и пряностями: перцем, тмином, чесноком и др.

Зельцы. Зельцы являются разновидностями колбасных изделий. В зависимости от вида зельц готовят из свиного и говяжьего мяса, шпика, языков, печени и других субпродуктов. При производстве некоторых видов зельца используют также пищевую кровь.

Сваренное сырье измельчают и тщательно перемешивают со специями (чеснок, перец, корица, гвоздика, кориандр) и вкусовыми добавками (сахар, соль). Зельц употребляют только в качестве холодных закусок. В домашних условиях его можно хранить в холодильнике не более 12 часов.

Производство домашней колбасы состоит из четырех этапов: 1) подготовка кишок; 2) приготовление фарша; 3) набивка колбас; 4) термическая обработка.

Выбор мяса

Обычно для изготовления колбас используется любое мясо: свинина, говядина, баранина, курятина, гусятина, конина и другие. Но наиболее распространенными, особенно в условиях личного хозяйства, являются колбасы из свинины, которая используется как сама по себе, так и в сочетании с другими видами мяса.

Для приготовления колбас важно выбрать доброкачественное мясо. Показателями свежести мяса являются запах, цвет, консистенция. Но в некоторых случаях для определения свежести мяса этих признаков недостаточно. Так, например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха. Несвежесть может обнаружиться при пробной варке кусочка мяса. Иногда мясо протыкают разогретым ножом, так как бывает, например, что запах наружного слоя нормален, а в толще мышц уже начался процесс разложения.

Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина), сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается.

Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. По запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттает. Если мясо дважды замораживалось, то по качеству оно значительно ниже. Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет мяса не изменяется. Мышцы и костный мозг должны быть красного цвета.

Мороженое мясо следует обмыть, положить в кастрюлю или тазик, покрыть и оставить так на 2–3 часа, чтобы оно постепенно оттаяло. Нельзя размораживать мясо в воде или класть его в теплое место, так как от этого качество мяса сильно ухудшается.

Для непродолжительного хранения мясо используют в

парном виде. Остывшее мясо хранят в погребах или подготовленных кладовых, которые зимой наполняют утрамбованным снегом или льдом, поверх которого укладывают слой опилок.

Мясо заворачивают в полиэтиленовую пленку или низко подвешивают. Иногда для непродолжительного хранения мясо можно подвесить в неотапливаемом помещении.

Лучшим способом хранения мяса в течение длительного времени является замораживание. После остывания полутушу разрубают на куски массой от 2–3 до 10 кг и подвешивают для замораживания в холодном месте.

После промерзания мясо целесообразно покрыть тонким слоем льда, чтобы из него не вымораживалась влага, и оно не подвергалось воздействию колебаний температуры воздуха. Затем куски укладывают в чистый ящик или кадку, дно и стенки которых покрывают тонким слоем опилок, соломенной резкой или стружкой, поверх которых кладут полиэтиленовую пленку и чистую материю. Замороженные куски мяса плотно укладывают, сверху накрывают материей, пленкой и слоем опилок или соломы и закрывают крышкой.

Хранят мясо в холодном месте с минусовой температурой.

Для приготовления колбас мясо сортируют следующим образом: нежирное (постное); полужирное; жирное. Нежирное мясо состоит из одной мякоти и содержит менее 30% жира. Полужирное мясо содержит от 30 до 50% жира. Жирное мясо содержит более 50% жира.

Нежирное мясо используется для приготовления колбас высших сортов. Полужирное мясо применяют для приготовления колбас первого и второго сортов. Жирное мясо для выделки колбас непригодно.

Подготовка кишок

Кишки обрабатывают сразу же после убоя животного. Используется тонкий кишечник. Сначала кишки отделяют от брыжейки, соединяющей их в петли. Для этого кишку отрезают от желудка и одной рукой тянут ее за конец, а другой поддерживают брыжейку.

Освобождающиеся кишки складывают в таз с водой.

В кишках содержимого почти нет, очищать их нужно от слизи. Дистальную часть кишечника, которая уже приобретает желто-коричневое окрашивание, отрезать.

Далее их режут кусками по 3–4 метра и выдавливают из них содержимое, пропуская между сжатыми в кулак пальцами.

Сначала нужно тщательно промыть кишки снаружи – прополоскать в тазике. Можно их так и оставить в тазу под проточной водой на некоторое время.

Затем нужно промыть кишки изнутри. Это делается в два этапа. Во-первых, нужно надеть кишку одним концом на шланг и зафиксировать бечевкой, затягивая не слишком сильно, чтобы не прорезать стенку кишки. Когда по кишке внутри потечет вода, нужно следить, чтобы кишка не перекручивалась, так как она может порваться. Можно оставить кишку мыться на долгое время – чем дольше, тем качественнее отмывка.

Во-вторых, кишку нужно вывернуть и очистить от слизи. Для этого окунуть одну ладонь в соль (руки, естественно, в перчатках), захватить ею кишку, сжать кулак и осторожно протащить через него кишку. Проделать это несколько раз. Затем хорошо промыть вывернутую и вычищенную солью кишку водой.

Для вареных колбас обработку кишок на этом заканчивают, для сырокопченых же – кишки заливают, то есть помещают в соленую воду, которую меняют через каждые 2 дня, на 15–30 дней. При засолке сухим способом кишки укладывают в посуду с отверстиями на дне для стока рассола, обильно пересыпают солью и ставят в прохладное помещение. Обработанные кишки можно сушить, для чего их надувают воздухом и завязывают концы нитками.

Высушенные кишки станут прозрачными и тонкими. После просушки воздух выпускают, кишки сматывают и хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Соленые кишки перед заполнением их колбасным фаршем нужно вымочить в теплой воде несколько часов. Сухие кишки вымачивают в холодной воде, чтобы они стали эластичными.

Приготовление колбасного фарша

Как уже говорилось, колбасу готовят не только из свинины, но и из мяса разных видов животных. Мясо можно использовать парное, остывшее, охлажденное, мороженое.

Мясо, предназначенное для фарша, освобождают от костей, хрящей, крупных сухожилий, пленок и жира. Нарезают крупными кусками по 200–500 г и солят (соли кладут 2,5–3% от массы мяса). Массу тщательно перемешивают и оставляют на созревание в холодном помещении на 1–2 суток.

Посоленное холодное мясо измельчают на мясорубке. Кладут специи и пряности. Чеснок растирают с солью. Шпик и жир пропускают через крупноячеистую сетку мясорубки.

Если колбасу делают из мяса разных животных (свинина, баранина, говядина), то мясо каждого вида измельчают отдельно, а затем уже смешивают в заданных пропорциях.

Для связывания содержащейся в фарше влаги и его стабилизации обычно добавляют обезжиренное сухое молоко, пшеничную муку, крахмал, горчичную муку, кукурузную патоку, сахар, углеводные продукты и другие компоненты. Все указанные компоненты хорошо перемешивают с фаршем, добавляют рубленый шпик (сало). Очень важно, равномерно распределяя сало в фарше делать это аккуратно, не подвергая фарш длительному перемешиванию.

Шприцевание

Готовую начинку помещают в кишечные оболочки – колбасы шприцуют. При шприцевании колбас один конец кишки завязывают суровой ниткой или шпагатом, а другой натягивают на цевку шприца. Нажимая на поршень шприца, подают начинку в кишечные оболочки. Заполняя шприц фаршем, нужно следить, чтобы в нем не образовались полости воздуха. В противном случае в колбасе окажутся пустоты, куда будет собираться жидкость (бульон). Набивать фарш в оболочку не следует чересчур плотно, так как возможен ее разрыв вследствие расширения мясного фарша при термической обработке. Наиболее плотно шприцуют колбасы, подвергаемые копчению, в процессе которого их объем уменьшается. Наполненные фаршем оболочки завязывают, а затем, стягивая кругом, связывают концы. Крупные по диаметру батоны колбасы целесообразно шнуровать (перевязывать) по окружности шпагатом.

Для выхода воздуха и паров из колбасы в процессе ее термической обработки оболочку накалывают в нескольких местах (штрикуют) тонким шилом или иглой. Делать это надо аккуратно, чтобы не нарушить целостность кишки и избежать выдавливания фарша. Батоны и круги колбасы должны пройти осадку, для чего их на некоторое время подвешивают в прохладном помещении. Осадка – это самоуплотнение содержимого батонов и кругов под действием собственного веса и упругости оболочки. Время выдержки зависит от вида колбасы. Вареные и жареные колбасы выдерживают 2–3 часа, полукопченые – 7-20 суток. Время осадки зависит также от толщины батонов: чем толще колбаса, тем осадка продолжительнее.

Осадка проводится в сухом, холодном (около 0°С), хорошо проветриваемом и чистом помещении. Свиное мясо для приготовления фарша сортируют по жирности, а потом режут на куски массой 200–250 г и засыпают солью с селитрой. На 10 кг мяса берут 300 г соли и 10 г селитры. Посоленное мясо помещают в холодное место на 2–3 суток, а затем измельчают на мясорубке 2–3 раза, до получения однородной массы.

Для вареной колбасы на 3,5 кг просоленного постного мяса добавляют 1 кг полужирного мяса и 0,5 кг мелко нарезанного шпика, 200 г крахмала, чайную ложку сахара, четверть чайной ложки черного или красного молотого перца, 1–2 крупных зубца очищенного чеснока, 1 л остывшей кипяченой воды. Вначале измельчают каждый вид мяса отдельно, прибавляя в него чеснок. Готовый фарш из нежирного мяса вымешивают, добавляя в него

около 0,5 л кипяченой воды (холодной).

После того как масса станет однородной, к ней примешивают жирный фарш, перец, крахмал, предварительно разведенный в остывшей воде. Смесь еще раз перемешивают, затем вводят в нее мелко нарезанный шпик.

Сильно перемешивать фарш нельзя, так как это приведет к осаливанию массы и выделению воды из готовой колбасы. Перемешивание фарша заканчивают после равномерного распределения в нем шпика. В качестве постного мяса для колбасы можно использовать говядину или баранину.

Вложенный фарш осторожно, чтобы не порвать кишки, утрамбовывают деревянной толкушкой. Удобно заполнять кишки фаршем через широкие воронки или через мясорубку, к которой вместо решетки прикрепляют воронкообразное приспособление – цевку.

При этом кишку на трубку воронки надевают до завязанного конца, и по мере наполнения она спускается с трубки. В этом случае уплотнения фарша не требуется.

Заполненную кишку завязывают шпагатом. Очень плотная набивка для вареной колбасы не рекомендуется, так как в этом случае кишки могут разорваться.

Готовые колбасы перевязывают по длине шпагатом или связывают кольцом.

Термическая обработка колбас

Колбасы перед варкой желательно в течение одного часа прокоптить для придания им аромата и соответствующего цвета. Если такой возможности нет, то их нужно подсушить в печи или поблизости от нее также примерно в течение одного часа.

Варят колбасу в просторной посуде в течение 50 минут. Толстые колбасы варят в течение 2,5–3 часов при температуре воды 80–85°С.

При варке в более горячей воде из колбасы вытапливается много жира. Готовность колбас определяют на вкус либо прокалыванием иглой, спицей или вилкой.

После варки колбасу охлаждают в подвешенном состоянии в сухом прохладном помещении.

Рецепты колбас

Ветчинно-рубленая колбаса

На 2,5 кг говядины взять 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г соли, 5 г пищевой селитры, 5 г сахара, 20 г красного молотого жгучего перца, 20 г молотого черного перца, 2–3 зубчика чеснока. Говядину (с задней ноги и лопаток) отделить от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропустить через мясорубку, добавить в фарш 1 л воды, чтобы масса была вязкой.

Всю свинину нарезать ломтиками длиной 5–6 см и толщиной 10–15 мм и засолить. Мясо выдержать сутки, говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку, тщательно перемешать со свининой, пряностями и набить в глухие концы бараньих синюг, перевязать шпагатом. Колбасу коптить горячим способом при температуре дыма 110˚С 3 часа, а потом 1,5 часа варить на среднем огне.

Любительская колбаса

Для приготовления любительской колбасы отсортированное мясо измельчают и солят мелкой солью по вкусу, после чего фарш выдерживают при температуре 3–5˚С в течение 2,5 часов. Отдельно измельчают шпик. В любительскую колбасу на 40 частей свинины добавляют 35 частей говядины, 25 шпика, 0,2 сахара, 0,03 черного перца, 0,03 мускатного ореха и 0,2 смеси пряностей.

В фарш для придания ему нежности и сочности добавляют 15–30% холодной воды. Готовым фаршем наполнить колбасные оболочки (кишки, целлофан и др.). Набивку производить неплотно. Из колбасных батонов удаляют воздух, для этого концы оболочек перевязывают не очень плотно шпагатом и батоны подвешивают на 2–4 часа. Для лучшего удаления воздуха оболочку прокалывают в нескольких местах.

Затем батоны обрабатывают горячим дымом при температуре 90-110˚С в течение 2 часов в зависимости от толщины батона, затем варят в воде при температуре 75–80˚С в течение 2–3 часов и остужают под душем до температуры 25–30˚С. Затем их обтирают и подсушивают.

Варено-копченая колбаса

На 1 кг говяжьего мяса (филе лопатки и задней ноги) взять 25 г соли, 1 г пищевой селитры, 1 г сахара; на 1 кг свинины – 20 г соли, по 0,5 г пищевой селитры и сахара. Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, селитру, влить воды (чуть меньше половины объема мяса) и хорошенько размешать. Полученную массу переложить в эмалированную посуду и вынести на холод, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет.

Свинину и шпик нарезать на куски 50-100 г и хранить сутки в холодном месте, перемешав с посолочной смесью (соль, пищевая селитра, сахар). Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а свинину со шпиком нарезать острым ножом на маленькие кусочки (шпик – кубиками). После этого оба вида фарша перемешать, чтобы масса была однородной.

Фарш набить в подготовленные кишки при помощи мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из нее ножи и решетку. Концы завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Горячим способом колбасу коптить примерно 1,5 часа, пока она не станет твердоватой, коричнево-красного цвета, потом варить на среднем огне примерно 1 час и на 10–15 минут погрузить для охлаждения в холодную воду.

Варено-копченую колбасу можно хранить не более двух недель.

Полукопченая колбаса

Взять свинины 4 кг, говядины 3 кг, шпика 3 кг, сахара 1 ст. ложку, перца по вкусу, чеснока 1 головку, соли до 2%.

Полукопченые колбасы приготовляют по той же технологии, что и вареные, но после варки их подвергают горячему копчению при температуре от 35 до 50˚С в течение 15–24 часов и только после этого подсушивают.

Для полукопченых колбас фарш готовят из мяса разных животных, как и для вареных.

Шприцуют батоны более плотно, чем для вареных колбас, и, перевязав, оставляют в холодном помещении для осадки на 4–5 часов. В это время колбасы штрикуют шилом или спицей.

Коптят колбасу в «горячем» (70–90˚С) дыму около 1 часа, а затем варят еще 1 час при температуре 80˚С. Вторично коптят вареную колбасу при 40–45˚С до 1 часа. Затем колбасу сушат в холодном (не выше 15˚С), сухом, чистом помещении 4–6 дней. Срок хранения полукопченой колбасы 1–1,5 месяца в холодном сухом помещении или в холодильнике.

Сырокопченая колбаса

Для копченых колбас больше подходит мясо от задней и лопаточной частей туши, которое нужно тщательно очистить от жил. Лучшее мясо для таких колбас 5-7-летних быков и взрослых свиней.

На 10 кг фарша взять 3,5 кг говядины, 3,5 кг свинины и 3 кг шпика, специи (растертая головка чеснока, черный и душистый перец), 30 г раствора нитрата натрия, 0,5 стакана сахарного песка (при изготовлении некоторых сортов колбасы может понадобиться стакан крахмала, стакан коньяка или мадеры). Сырокопченые колбасы изготавливают из такого же фарша, что и вареные колбасы, но с большим количеством жира. При их изготовлении оболочку плотно наполняют фаршем. Батоны в течение 7-10 суток находятся в подвешенном состоянии при температуре до 4°С, затем их коптят при температуре 22°С на протяжении 2–3 суток, после этого обмывают и сушат 20–30 суток при температуре воздуха до 15°С. Приготовление сырокопченых колбас в домашних условиях – нелегкая задача, но высокие вкусовые достоинства и возможность длительного хранения окупают все хлопоты. В ассортименте сырокопченых колбас несколько наименований: московская, майкопская, свиная, сервелат, советская, столичная, суджук.

Мясо (без жил) нарезают кусками 1–1,5 кг и солят (соли берут 3,5% от массы мяса). Выдержав мясо 5–7 суток при температуре 0–3°С, посоленные куски измельчают на мясорубке (диаметр отверстий в насадке 3–4 мм). Жирную свинину, шпик, говяжий жир-сырец и другое жиросодержащее сырье охлаждают до 0°С и нарезают ножом на желаемые по размеру кусочки (3–5 мм) в зависимости от наименования колбасы. Мясной фарш смешивают с пряностями, крахмалом, добавляют коньяк или мадеру. Распределив в фарше шпик (делать это следует аккуратно, долго не перемешивая), массу раскладывают слоем 20–25 см в эмалированные или из нержавеющей стали чашки, тазы, подносы и оставляют для созревания при температуре около 0°С на сутки.

С помощью шприца оболочки плотно, без пустот начиняют фаршем, завязывают шпагатом и при необходимости слегка штрикуют. Начиненные колбасы подвешивают для осадки на 5–7 суток при температуре около 0°С в сухом, чистом помещении. Затем колбасу коптят холодным копчением 3 суток при температуре 20°С «сухим» дымом (относительная влажность 75–80%). Копченую колбасу необходимо в течение месяца сушить при температуре около 10°С в чистом (лучше темном),

периодически проветриваемом помещении. На поверхности колбас может появиться сухой, белый налет. Содержание влаги в сырокопченой колбасе не должно быть выше 30%, иначе она быстро портится.

Кровяная колбаса

Кровяную колбасу готовят, используя тонкие кишки. Чтобы она была более мягкой, а кровяной фарш не рассыпался, в свежую кровь добавляют мелко нарезанное сало, обрезки мяса и специи по вкусу. Запекают в печи или духовке по 1–1,5 часа с каждой стороны. Долго хранить кровяные колбасы не рекомендуется.

Жареная домашняя колбаса

Эта колбаса – один из наиболее простых и популярных видов домашней колбасы. Технология изготовления ее хорошо известна. Ее часто называют также украинской домашней, белорусской домашней, жареной, запеченной. Готовят ее следующим образом. Мясо нарезают кусочками 0,5–0,7 $см^3$, солят (2,5% соли от массы мяса), посыпают специями (молотый черный перец, чеснок), сахарный песок добавляют из расчета 1 ч. ложка на 10 кг мяса. В некоторых рецептах в рубленое мясо рекомендуется добавлять немного крахмала (1–2 ст. ложки на 10 кг мяса). Мясо тщательно перемешивают со специями, солью, крахмалом и водой, а в конце добавляют резаный кубиками шпик, равномерно распределяя его среди мяса.

Оболочку наполняют мясной смесью, завязывают и подвешивают для осадки на 0,5–1 час. В начале осадки колбасу штрикуют тонким шилом или иглой (но не вилкой). Затем колбасу укладывают на сковороды или противни и жарят или запекают в жире, поместив для этого в русскую печь, духовку или на горячую плиту. (Можно колбасу варить в воде или на пару). В процессе термической обработки нужно следить, чтобы колбаса не пригорела, не порвалась оболочка, не было вздутий. Готовность определяют, прокалывая батон тонкой острой деревянной палочкой или шилом. Если изнутри колбасы вытекает прозрачный или белый (без крови) сок, она уже готова. Одновременно следят, чтобы на колбасе образовалась красивая, поджаристая, коричневатая корочка, придающая ей аппетитный вид.

Иногда жареные горячие колбасы складывают в широкую кастрюлю с крышкой (или чугун, закрываемый сковородой) и оставляют на горячем припечке в русской печи или в другом, не

очень жарком месте для того, чтобы колбаса несколько «дошла». При этом она размягчается, мясо равномерно пропитывается жиром, ароматизируется, а колбаса постепенно охлаждается.

Готовую колбасу охлаждают и хранят в эмалированной или стеклянной посуде или подвешивают в холодном, чистом, проветриваемом месте. Некоторые изготовители держат домашнюю колбасу, залив ее слоем горячего жира. К этому следует относиться осторожно. Дело в том, что вся влага из колбасы не выжаривается; при хранении, даже в жире, в колбасе проходят микробиологические процессы, что приводит к порче содержимого (и колбасы, и жира). При недлительном хранении в холодильнике такой метод можно использовать, постоянно контролируя качество продукта.

Зельц

Зельц готовят из свиного и говяжьего мяса, шпика, языков, печени и других субпродуктов. Для некоторых зельцев используется пищевая кровь. Для получения зельца говядину очищают от жил, режут на кусочки и солят, добавляя 3% соли. Рубцы и желудки тщательно чистят, несколько раз вымачивают в воде, применяя уксус, а лучше порошок горчицы.

Варят рубцы и желудки в подсоленной (до 3% соли) воде 2–3 часа до размягчения. После охлаждения их нарезают на пластинки длиной 20–25 мм. Также нарезают обрезки шпика, кожи. Щековину со свиных голов режут пластинками шириной 1 см и длиной 10 см.

Свиные головы разрубают вдоль, удаляют мозги, промывают, варят в воде 2–4 часа, отделяют мясо от костей и после охлаждения режут его на кубики, размером 0,2–0,3 см. Добавляют растертый с солью чеснок, молотый черный и душистый перец, немного крахмала или муки. Все перемешивают и набивают (не очень плотно) чисто обработанные свиные желудки или мочевые пузыри. Отверстие, через которое начиняют оболочку, зашивают льняными нитками или шпагатом. Полуфабрикат оставляют для осадки на 40–60 минут, после чего обжаривают в течение 5–6 часов в русской печи или духовке в жире, поместив в глубокую сковороду или гусятницу.

Можно также варить зельц в слегка подсоленной воде в течение 2–3 часов. Сваренные (обжаренные) зельцы охлаждают, иногда подпрессовывая, до температуры 3–4°С в течение 12–20 часов. Затем, завернув зельцы в пергамент, кальку или целлофан, хранят их при температуре не выше 8°С.

Срок хранения зельцев зависит от температуры и колеблется

от недели до месяца. Иногда зельцы дополнительно коптят при температуре дыма 20–30°С в течение 12 часов – тогда срок их хранения увеличивается.

Столовая говяжья колбаса

Взять шпик хребтовый 2 кг, постную говядину 0,5 кг, свежую кровь или растертые сгустки крови 1,5 кг, лед пищевой колотый 3 кг, сухари панировочные 2 кг, пашину говяжью 1 кг, мясо говяжьих голов 1 кг, чеснок, растертый с солью, специи (душистый перец), соль по вкусу. Шпик хребтовый измельчить на кусочки 3–5 мм и в него добавить в него половину пищевого колотого на кубики льда. Смесь оставить, слегка перемешав, для созревания на 2 суток. Говядину, порезанную кусками по 50-100 г, положить на 1–2 суток для созревания, после чего измельчить на мясорубке с мелкой сеткой. Сухари панировочные смешать с отваренным мясом говяжьих голов, кровью, пашиной, чесноком, специями и добавить в эту смесь вторую часть колотого пищевого льда. Смешать все ингредиенты с кусочками шпика и оставить на 2–3 часа для созревания. Окончательно посолить по вкусу и начинить полученным фаршем кишечные оболочки. Выдержать для осадки 1–2 часа, после чего варить на пару (80°С) 1–1,5 часа или в воде (80°С) около 1 часа до достижения внутри батона температуры 70–72°С. Охладить и слегка прокоптить холодным способом.

Постная колбаса

Вместо сала и свинины нужно использовать свежую рыбу без костей, по вкусу добавить толченого перца, соли, гвоздики. Все хорошо размешать, начинить этим кишки и варить 1 час. Хранить в прохладном месте. Подавая, можно подогреть.

Свиная колбаса высшего сорта

Понадобится свинина нежирная 2,5 кг, шпик хребтовый 2,0 кг, свинина полужирная 1,5 кг, мясо свиных или говяжьих голов 1 кг, лед пищевой дробленый 2 кг, свежая или растертая кровь 0,5 кг, сухари панировочные 1,5 кг, чеснок, растертый с солью, специи, соль по вкусу. Шпик хребтовый измельчить на кусочки, смешать с нежирной и полужирной свининой, пропущенной через мелкую сетку мясорубки, добавить половину всего пищевого льда (кубиками). Оставить для созревания на 1 сутки. Отваренное мясо свиных и говяжьих голов пропустить

через мясорубку с мелкой сеткой, смешать с растертой или свежей кровью, панировочными сухарями, добавить специи. Затем осторожно перемешать с дробленым льдом и оставить на созревание на 2 часа. Шпик смешать с остальной массой, окончательно посолить по вкусу и через 0,5 часа начинить оболочки. Проштриковать колбасы и оставить для осадки на 1–2 часа, после чего варить до достижения внутри батона температуры 72–75°С. Колбасу запечь в печи на жаровне (противне) с жиром (смальцем), обязательно прокалывая оболочку по мере вздутия.

Вареную колбасу желательно прокоптить холодным способом. Запеченную колбасу подвесить для стекания жира, а потом, обтерев чистой тряпкой, завернуть в пергамент или кальку.

Колбаса из субпродуктов

Понадобится свежая печень говяжья 3 кг, горячий бульон от варки говяжьих и свиных голов 0,8 кг, телятина 1,5 кг, говядина 1 кг, шпик 2 кг, чеснок, специи, соль по вкусу. Сырую печень измельчить на мясорубке с мелкой решеткой. Мясо варить при температуре 95°С: телятину – 15 минут, говядину – 20, шпик – 7. Все компоненты по отдельности пропустить через мясорубку с мелкими отверстиями. Смешать фарш с чесноком, специями и добавить измельченную печень. Посолить по вкусу и сразу же начинить фаршем кишечные оболочки (тонкие кишки) и варить при температуре 80°С на пару (60–70 минут) или в воде (60 минут) до достижения температуры внутри батона 70–72°С. Охладить в течение суток и слегка прокоптить холодным способом.

Ливерная колбаса

Первый способ. Ливерную колбасу готовят из отдельно проваренных до полной готовности субпродуктов, которые затем измельчают на мясорубке. На 1 кг фарша добавляют 8-10 яиц, 200–300 г сметаны, лук, соль, перец и другие специи по вкусу. Тщательно перемешанным фаршем наполняют кишки и варят на слабом огне. После охлаждают, просушивают, прокалывают оболочку и ставят в печь или духовку на 2–3 часа для запекания. Ливерную колбасу в домашних условиях долго хранить не рекомендуется.

Второй способ. Телячью печенку отваривают в соленой воде с пряностями, потом толкут в деревянной ступке, протирают через

решето и смешивают с белым хлебом и вареным луком, беря 1 часть хлеба и 0,5 частей лука; к пюре прибавить бульона из печенки, опять протереть через решето, прибавить мелко рубленого шпика, 2 больших щепотки перца, посолить по вкусу, хорошо размять и начинить кишки.

Третий способ. Сваренную свиную печенку изрубить как можно мельче, прибавить ⅓ рубленого шпика, толченого перца, соли, хорошо размешать, начинить кишки и отварить. Подавая, можно поджаривать.

Колбаса со шкурками

Взять свинину соленую 1,5 кг, кровь сырую цельную или растертые сгустки крови 0,5 кг, лук 100 г, чеснок, растертый с солью, шкурка с окороков и шпика, обрезки 0,5 кг, специи разные. Шкурку от свиных окороков и шпика варить 1 час, не остужая, измельчить на мясорубке с тонкой сеткой. Обжарить в смальце с луком. Соленую свинину порезать на кубики и варить до полного расплавления жира.

Перемешать все с растертой кровью, солью и специями. Начинить кишечные оболочки (тонкие кишки). Варить 10 минут в кипящей воде, затем 90 минут при температуре воды 85–90°С. Охладить в холодном помещении в течение 12–24 часов, а затем слегка прокоптить холодным способом. Хранить в холодном помещении при температуре 2–4°С.

Колбаса сельская

Понадобится шпик хребтовый 2,5 кг, пашина свиная 1,5 кг, свинина нежирная 5 кг, сухари панировочные 1 кг, лед пищевой дробленый 200 г, кровь свежая или протертые сгустки крови 1 кг, другие добавки (мука, вареная крупа и т. д.) 300 г, чеснок, специи, соль по вкусу. Для изготовления сельской колбасы шпик и свинину измельчить на кубики, быстро смешать с другими ингредиентами и сразу же начинить кишечные оболочки. Колбасу жарить на сковородке (в гусятнице) на свином жире либо варить в воде или на пару. Вареную колбасу можно слегка прокоптить после охлаждения.

Серый зельц

Нужна свиная голова, обрезки сала, мяса, обрезки свиной кожи, перец, соль, специи – по вкусу. Серый зельц готовят из свиных голов с добавлением клееобразующих компонентов,

таких, как обрезки свиной кожи, свиные ножки, уши. Обрезь мяса и сала разрубить и варить до отделения мяса от костей и хрящей. Остывшее мясо порубить кубиками с ребром 0,5–1,0 см. Клееобразующие продукты тщательно варить, охладить до комнатной температуры, освободить от костей, измельчить с помощью мясорубки и снова положить в бульон от варки клееобразующих компонентов, добавить нарубленное мясо, соль и специи. Полученной, хорошо перемешанной массой наполняют тщательно вычищенные от содержимого, протертые с солью и вымытые свиные пузыри. Для этого в узкой части пузыря сделать неширокое отверстие. Пузырь наполнить мясной смесью доверху, а отверстие зашить льняной ниткой через край, затем зашитый край собрать в пучок и такой же ниткой туго перевязать.

Подготовленный зельц варить при слабом кипении в течение 1,5–2 часов в слегка подсоленной воде. Конец варки можно определить, прокалывая зельц тонким шилом. Если при проколе вытекающий сок прозрачный, без частичек крови, то зельц готов. После варки зельц положить в металлическую форму под груз (1–2 кг груза на 1 кг зельца) и положить в холодное помещение.

Зельц должен охладиться до температуры ниже 10°С. Готовый зельц имеет плотную, слегка упругую консистенцию.

Венская колбаса

2 кг говядины и 1,2 кг свинины мелко изрубить, отбрасывая жилы, и положить на решето на 24 часа; 1,2 кг верхнего свиного сала изрубить кусочками, посолить 50 г соли и оставить на несколько часов. Смешав все вместе, прибавить 120 г соли, 40 г кардамона и 50 г простого перца, туго набить кишки, проколоть толстой иглой или вилкой со всех сторон и повесить на сквозном ветру на 3 дня, после чего коптить 2 недели над ветками кориандра и можжевельником.

Ветчинная колбаса

Нарезав свиное мясо полосками так, чтобы у каждой полоски была часть жира, натереть солью с селитрой и толченым крупным перцем. На 4 кг мяса взять 120 г селитры и 50 г перца. Набить кишки как можно туже и, обвязав веревками, вывесить на воздух на 10 дней, а потом коптить 20 дней.

Белая колбаса

Взять молоко, белый хлеб, филе курицы или другой птицы,

свиное сало, лук, яичные белки, мускатный орех, перец, соль.

Молоко вскипятить и размешать в нем мякиш белого хлеба, до консистенции сметаны; нарезать очень мелко филе курицы или какой другой птицы и столько же свиного сала и смешать с кашицей из молока и хлеба; прибавив мелко рубленного лука, обжаренного в масле, и несколько яичных белков, перемешать хорошенько с перцем, солью, мускатным орехом, начинить свиные кишки и отварить.

Копченая особая колбаса

1 кг свинины, 0,5 кг говядины, лука поджаренного в масле и сырого по 100 г, 3 зубца чеснока, 30 г соли, 10 г селитры, 20 г перца.

Все мелко изрубить, набить плотно свиные кишки, перевязать и повесить на свежем воздухе на 3 дня, потом коптить 3 недели.

Колбаса с кровью

Мелко изрубить 0,5 кг свиной или телячьей печенки, протереть через решето, прибавить 3 стакана свежей крови, по вкусу толченого перца, соли, гвоздики, 1 кг отваренного шпика, нарезанного мелкими кусочками. Все хорошо размешать, начинить этим кишки и варить 1 час. Хранить в прохладном месте. Подавая, можно подогреть.

Гороховая колбаса

Секрет удобоваримости гороховой колбасы заключается в изменении свойств гороховой муки при продолжительном действии на нее жара, для чего ее поджаривают с мясом и салом.

Колбаса гороховая делается двух родов: с ветчиной и солониной, сорта же ее еще подразделяются на два: в одном сорте 1,5 кг мяса и 3 кг гороховой муки, а в другом сорте 2 кг мяса и 2 кг муки. Добавить сало, перемешать тщательно и и уложить в оболочку. Перед употреблением колбасу положить на полчаса в кипящую воду. Получится суп-пюре, очень питательный, ароматный и вкусный, так как кроме сала и соли в колбасу прибавляют пряностей и кореньев.

Колбасы по-домашнему

Взять 4 кг нежирной свинины, 2 кг говядины от толстого филея, нарезать мелко, прибавить 2 кг шпика, нарезанного

длинными полосками. Положить 6 г селитры, 2 стакана рома, размешать и наполнить воловью или свиную вымытую кишку, плотно набить фаршем и положить под пресс на 2 дня, затем коптить 3 недели до готовности.

Дружеская колбаса

4 кг постной от лопатки свинины, 1,5 кг говядины и 1,5 кг жирной свинины с салом мелко изрезать и смешать; прибавив к этой массе 150 г соли, 50 г толченого перца, 10 г селитры и 30 г аниса, туго набивают кишки и вешают на 8 дней, а потом коптят 6 дней. По желанию можно прибавить чеснока.

Колбаса с капустой

Измельчают говядину пополам со свининой, помещают в сосуд с двойными стенками, наполненный водой, прибавляют кислую капусту, предварительно хорошо отжатую и высушенную, в количестве вдвое меньшем мяса и свинины, кладут соли, перца, лука, моркови, свеклы, картофеля и все уваривают в своем собственном соку 3 часа. Когда готово, охлаждают, хорошо рубят и начиняют цилиндр из растительного пергамента.

Колбаса с чесноком

Делается точно так же, как предыдущая, но берут свинину пополам с телятиной; лука не прибавляют, а кладут немного растертого чеснока и перца горошком; отваривают, но не коптят.

Сардельки

500 г свежей свинины и 500 г шпика порубить мелко и смешать с 200 г рубленого лука, добавить чеснока, прибавить понемногу толченой гвоздики, перца, мускатного ореха, посолить, начинить кишки толщиной в 2 пальца, перевязать одну от другой на 15 см и отварить в воде или бульоне, потом коптить.

Домашняя салями

1,5 кг постной свинины с тазобедренной части и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, а шпик

нарезать маленькими кубиками размером 0,5 см. В рубленую свинину добавить 60 г посолочной смеси, 2 ст. ложки без верха дробленого белого перца, 1 ч. ложку глюкозы, 1 ст. ложку коньяка или рома. Перемешать фарш в течение 5 минут, прибавить кубики шпика и перемешать еще раз в течение 5 минут до получения однородной массы. Приготовленным фаршем наполнить свиные кишки, туго перевязать их и оставить колбасы на три недели в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до их покраснения. Затем в течение одной недели один раз в день коптить холодным дымом.

Салями винная

4,5 кг постной говядины, 2 кг свиного мяса от хребта без жира и 2 кг свиного мяса с салом провернуть как можно мельче в мясорубке, потом прибавить 200 г соли, 50 г толченого белого перца, 10 г селитры и 1 стакан белого рейнского вина, а еще лучше – хорошего рома, в котором сутки мокли 10 зубков чеснока. Туго набить кишки, обвязать веревкой и повесить на воздух на 4 недели, потом коптить 15 дней. Эта колбаса чем дольше висит, тем лучше.

Макси-салями

800 г постной свинины с тазобедренной части, 800 г постной говядины с огузка и 400 г высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропустить через мясорубку мясо (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и шпик (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить к ним 60 г посолочной смеси, 1 ст. ложку без верха белого молотого перца, 1 ч. ложку зерен белого перца, 1 ч. ложку с верхом глюкозы, 1 небольшой тертый зубчик чеснока и все перемешать в течение 10 минут. Полученным фаршем наполнить длинные свиные кишки и туго их перевязать. Затем положить их на три недели в прохладное помещение для приобретения красноватого оттенка и коптить в течение нескольких дней холодным дымом до получения желаемой окраски.

Мини-салями

4 кг говяжьего мяса высшего сорта, 3,5 кг полужирной свинины и 2,5 кг хребтового шпика подморозить в течение трех часов в холодильнике, после чего измельчить на мясорубке говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм) и свинину (диаметр

отверстий решетки 4 мм), а шпик нарезать кубиками размером 5 мм. Все мясопродукты в течение 5 минут перемешать с посолочной смесью, состоящей из 350 г соли, 20 г сахара и 0,75 г нитрита натрия, после чего, не прекращая перемешивания, добавить 110 г черного молотого перца и 2 г кардамона. Общее время приготовления фарша – 12 минут. Готовым фаршем наполнить свиные кишки, перекручивая их на батончики длиной 12 см, навесить колбасы на палки и хранить в прохладном, хорошо проветриваемом, темном помещении три недели. После покраснения поверхности батоны подвергнуть копчению в течение 10 суток (по 2 часа в сутки).

Салями для гурманов

1 кг постной свинины с тазобедренной части, 0,5 кг постной говядины с огузка и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки поместить на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропустить через мясорубку свинину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм), добавить в фарш 50 г посолочной смеси, 2 ст. ложки без верха белого молотого перца, 2 ч. ложки без верха молотого мускатного ореха, 1 ч. ложка с верхом тмина, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 1 тертый зубчик чеснока и перемешать в течение 10 минут. Наполнить фаршем свиные кишки, перекручивая их на равные отрезки длиной 10 см, и хранить в прохладном, хорошо проветриваемом, темном помещении для просушки и приобретения красноватого оттенка. Созревшие колбасы в течение нескольких дней подвергают холодному копчению.

Крестьянская салями

800 г постной свинины с тазобедренной части, 700 г постной говядины с огузка и 500 г высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропустить через мясорубку свинину вместе со шпиком (диаметр отверстий решетки 8 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм), добавить 60 г посолочной смеси, 2 ч. ложки без верха белого молотого перца, 1 ч. ложка цельных зерен белого перца, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 1 ст. ложка рома или коньяка и все энергично перемешать в течение 10 минут. Фаршем набить короткие или длинные свиные кишки и туго перевязать. В течение трех недель хранить их в прохладном и хорошо проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, а потом подвергнуть холодному копчению один раз в день на

протяжении одной недели.

Салями из мяса оленя или косули

800 г мяса оленя или косули, 600 г постной свинины с тазобедренной части и 600 г высококачественного спинного шпика без шкурки поместить на 3 часа в морозильную камеру. Затем мясо косули или оленя пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Из шпика нарезать кубики величиной 0,5 см. В рубленое мясо добавить 60 г посолочной смеси, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 2 ст. ложка без верха белого молотого перца, 1 ч. ложка измельченного кориандра, 1 ст. ложка без верха молотого тмина, 2 тертых зубчика чеснока. Все перемешать в течение 5 минут до получения однородной массы. Полученным фаршем набить короткие или длинные свиные кишки и туго перевязать. В течение трех недель хранить колбасы в прохладном и хорошо проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, после чего несколько дней коптить холодным дымом.

Салями воздушно-сухие

К 2 кг свежеприготовленного смешанного фарша (из говядины и свинины) добавить 50 г посолочной смеси, 2 ч. ложки глюкозы, 2 ст. ложки без верха белого молотого перца, 1 ч. ложка с верхом майорана, 1 ч. ложка с верхом тмина, 2 тертых зубчика чеснока и тщательно перемешать в течение пяти минут. Фаршем набить свиные кишки, перекрутить их шпагатом на колбаски длиной 30 см и хранить в прохладном, затемненном и хорошо проветриваемом помещении. Примерно через три недели колбаски слегка прокоптить.

Морская колбаса

4,5 кг нежирного свиного мяса, 2 кг свиной брюшины и 2 кг свинины с салом порубить и смешать с фаршем из 500 г телятины, 120 г соли и 15 г кайенского перца; добавить 100 г воды, размешать и начинить кишки сосисочные, самые тонкие; оставить висеть а свежем воздухе 7 дней, потом коптить 2 суток. Подают на стол, обдав кипятком.

Копченая колбаса ромовая

4 кг нежирной свинины и 2 кг говядины от толстого филея мелко нарезать и прибавить 2 кг шпика, изрубленного мелкими кусочками, посолить, добавить 5 г селитры, 2 стакана рома, размешать и начинять кишку по возможности крепче; положив под пресс на 2 дня, потом подвесить на 7 дней и коптить 3 недели, чтобы она не была сырая.

Колбаса оригинальная

1 кг свинины, 1 ст. ложке оливкового масла, пряности по 1 г: сухого чеснока, молотого черного перца, молотого мускатного ореха, сушеного майорана, измельченных семян тмина, майорана, а также 2 щепотки сахара и 2 ч. ложке соли.

Свинину нарезать мелкими кубиками, причем так, чтобы соотношение в фарше жира и мяса составляло 1:4. Приправить мясо. Добавить к приправленному мясу оливковое масло, но не более 1 ст. ложки. Тщательно перемешать – фарш должен быть эластичным. Убрать мясо в холодильник на 12 часов – если этого не сделать, колбаса получится слишком сухой и неоднородной.

Набить фаршем кишки. Нагреть воду приблизительно до 70°С, не допуская кипения (иначе колбаски лопнут). Опустить в нее сырые колбаски и варить на среднем огне около 20 минут. Готовая колбаса должна стать на ощупь упругой. Хранить ее можно в холодильнике до 3 дней, а перед подачей нужно поджарить.

Помимо специй и приправ к мясу можно добавлять и другие ингредиенты. Необычный вкус свиной колбасе придадут яблоки (немного), ошпаренные кипятком, и небольшое количество меда.

Охотничий суджук

Взять по 2 кг свинины и говядины, измельчить, добавить 125 г сала, 15 г чёрного перца, 5 г селитры, 20 г сахара, 3 г красного перца. Набить фаршем тонкие свиные кишки. Держать под гнетом 2 дня, затем сушить на весу 6 дней, прокоптить 5 дней.

Копчености

Копчение как процесс

Копчение – это обработка продуктов дымом, который образуется при медленном сгорании дров и опилок. Копченое мясо, рыба, овощи и даже фрукты обладают неповторимым ароматом, имеют особенный нежный вкус, да и выглядят они очень привлекательно, что, безусловно, возбуждает аппетит. Кроме того, соответствующая обработка помогает убивать бактерии, способствует тому, что жир долго не горкнет и не окисляется.

Существуют два способа копчения.

Горячее копчение. В домашних условиях чаще используется горячее копчение, прежде всего потому, что продукт готовится довольно быстро и операции, связанные с горячим копчением, менее трудоемки. Продукты коптятся при высокой температуре дыма (мясо – 35–50°С, рыба – 90-100°С) в течение нескольких часов. Они теряют мало влаги и получаются довольно сочными, мягкими и особо ароматными. Недостатком этого способа считается то, что продукты горячего копчения нельзя долго хранить. Правда, срок хранения можно увеличить, если подсушить их. Кроме того, в дыме содержатся канцерогенные вещества, так что злоупотреблять копченостями не рекомендуется.

Холодное копчение. При холодном копчении продукты нагреваются холодным дымом слабо (мясо – до 18–20°С, рыба – до 40°С), но зато долго (мясо – от двух до семи суток, рыба – до пяти суток). Влага из них постепенно удаляется, а коптильные вещества проникают вглубь. Хранить их можно довольно долго, вкусовые качества у таких копченостей отменные, разве что эти продукты довольно сухие.

Все копченые продукты бывают сырокопчеными, варено-копчеными (сначала коптят, а затем варят) или копчено-запеченными (сначала коптят, а потом запекают).

При горячем копчении в специальной коптильне сначала используют более густой и горячий дым, постепенно понижая его температуру и густоту. Если применяется холодное копчение, дрова закрывают толстым слоем опилок, поджигают этот костер с одной стороны, чтобы пламя получилось слабым, почти бесцветным, а горение шло медленно, дым не прогревался.

Коптильня дома

Можно устроить коптильню и в обычной квартире. Следует взять прямоугольный металлический ящик, засыпать его дно древесными опилками, сверху, на опилки установить небольшой поддон на ножках (чтобы жир с рыбы или мяса капал не на опилки, а собирался в поддоне). Снаружи по периметру прикрепить жестяной желоб, в который перед копчением нужно налить воду. Крышка должна быть несколько больших размеров, чем ящик (она должна лечь посередине желоба). К ней нужно прикрепить крюки, к которым подвешивается продукт. В середине крышки хорошо бы укрепить трубку, на которую можно надеть резиновый шланг. Это для того, чтобы выводить дым в форточку.

Такую коптильню нужно держать на самом слабом огне. Через 1–1,5 часа угощение будет готово. В домашних условиях можно приготовить не только превосходную ветчину или истекающую жиром свежую рыбку. Вполне по силам собственноручно слепить практически любую колбасу, и вареную, и копченую, и жареную. Не все из этих изделий можно хранить, но ведь можно просто устроить себе праздник желудка.

Соление мясных продуктов перед копчением

Существует три способа посола: сухой, мокрый и смешанный.

Сухой посол рекомендуется применять для приготовления шпика и копченого бекона, мокрый – для окороков, смешанный – для окороков, лопаток, корейки, грудинки. Рассол готовят не слабее чем 12%-ный. Так надежнее. Сыпать много соли (кроме шпика) тоже нежелательно – продукт даже при длительном и многократном вымачивании становится несъедобным. В смесь для посола часто добавляют сахар (не более 2% к весу мяса) – для улучшения цвета и вкуса солонины. Кроме того, сахар усиливает консервирующие свойства соли.

Сухой способ соления

Это наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посола. Используют для сухого посола эмалированные или деревянные емкости. Мясопродукты натирают солью или сухой засолочной смесью с приправами, укладывают в тару, пересыпая дно посуды, а затем и отдельные слои мяса солью и приправами. Качество продукта будет выше при более плотной укладке кусков, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. Также важно на протяжении 2 суток перекладывать и переворачивать мясо, чтобы добиться равномерного воздействия приправ и равномерного удаления влаги. Маленькие куски (весом примерно в 1 кг) просаливаются в течение 2–3 недель. После засолки необходимо вычерпать выделившийся сок, а мясо оставить еще на 2–4 дня. Это время профессионалы называют «дожиганием». По окончании сухого посола мясо необходимо обмыть теплой водой и затем еще в течение одного дня смачивать, часто меняя воду. Только после этого можно начинать сушку на воздухе и копчение.

Мокрый способ соления

При мокром посоле, так же как и при сухом, мясо и мясопродукты натирают засолочной смесью и приправами и укладывают в эмалированные или деревянные чаны, бочки, кадки, пластмассовые ящики. Рассол, в соответствии с опытными данными, готовится в соотношении: на 1 л воды добавляется 100 г засолочной смеси и 10 г сахара. Затем заливают рассолом

необходимой концентрации, охлажденным до температуры 2°С. Отдельные слои мяса перекладывают чесноком, луком, можжевеловыми ягодами, перцем, сахаром и т. п. (в зависимости от кулинарных предпочтений).

Перед тем как уложить весь продукт, предназначенный для копчения, следует убедиться, что рассола достаточно, чтобы полностью залить мясо «с верхом». Впоследствии переливающийся через край рассол необходимо своевременно вычерпывать, чтобы не появлялись очаги гниения.

Уложенное в бочки мясо заливают рассолом, закрывают крышкой, кладут гнет (деревянный круг с грузом) и обвязывают верх бочки плотной тканью. Готовую солонину оставляют в том же рассоле, поскольку продукт сохраняется только в растворе, соли, что является одним из недостатков этого способа. Он применяется в основном для соления мяса, окороков и кореек. В зависимости от концентрации соли и способов введения рассола в мясо процесс длится от 10 до 30 суток.

По окончании периода засолки, в зависимости от веса и размеров кусков, мясо нужно как следует промыть теплой водой и подсушить на свежем воздухе, закрыв от насекомых. После этого можно помещать его в коптильный шкаф.

Смешанный способ соления

Вариант 1. Для смешанного посола окороков, лопаток, корейки и грудинки специалисты рекомендуют такой состав смеси: на 16 кг мяса – 1 кг соли помола № 1 или № 2, 50 г сахара, 25 г порошкообразной аскорбиновой кислоты. Смесь тщательно втирают в куски мяса, набивая ее в разрез на ножке окороков (между костью и сухожилием) по 0,4 стакана. Делают и сквозное отверстие в ширину ножа в нижней части ножки у костей и тоже заполняют его приготовленной ранее смесью. На 5 кг мяса окороков расходуют 1 стакан смеси. Натертые со всех сторон окорока укладывают кожей вниз в чистую ошпаренную бочку (кадку) или в большую эмалированную кастрюлю, на дно предварительно насыпают слой соли. Посуду с окороком плотно обвязывают сверху марлей и ставят в темное прохладное место (2–7°С) на 12–15 суток. Так как этого рассола для полного смачивания всего мяса недостаточно, добавляют немного нового (на 10 л холодной кипяченой воды – 0,5 кг соли, 100 г сахара, 50 г аскорбиновой кислоты). Для того чтобы окорока не всплывали, на них кладут тщательно вымытый деревянный круг с небольшим, чисто вымытым камнем.

Рассол наливают в посуду так, чтобы покрыть им мясо и

кружок. После этого солонину выдерживают в тех же условиях еще 2–3 недели. Задние окорока весом 8 кг выдерживают в рассоле в течение месяца. Таким образом, их посол в целом длится 1,5 месяца. Затем окорока вынимают из рассола, вымачивают в холодной воде 2–3 часа (за каждые сутки посола – 5–6 минут отмачивания), за это время сменяя воду два-три раза. После вымачивания окорока подвязывают за ножку и подвешивают на 1–2 суток для стекания рассола, обветривания и обсушивания. Затем их коптят. Если обрабатывают смешанным способом разные части туши, то после натирки засолочной смесью вначале укладывают окорока, затем лопатки, корейку и грудинку. Окорока присыпают засолочной смесью слоем 1 см, лопатки – несколько меньше, корейку – и того меньше, а грудинку обрабатывают лишь слегка. Все части туши при смешанном посоле выдерживают в таре, обвязанной марлей, 12–15 суток, после чего сверху накрывают кружком, кладут гнет и заливают рассолом. Окорока и лопатки просаливаются через полмесяца, остальное – через 5–6 суток.

Вариант 2. При смешанном посоле мясо сначала солят сухим способом: на 25 кг мяса берут 1 кг соли. Через два дня его заливают прокипяченным процеженным и охлажденным рассолом. В расчете на 25 кг мяса в 10 л воды кладут 0,5 кг соли, 60 г сахара, 15 г кориандра, лавровый лист, перец, гвоздику – по вкусу. Рассол выливают в бочки с засоленным мясом и держат под щитом 3–4 недели, затем мясо коптят. При сухом посоле на 1 кг мяса берут 50–60 г соли и пряности (по вкусу).

Мясо сначала натирают со всех сторон тертым чесноком, а затем – смесью соли с пряностями, укладывают под гнет, через 3–4 дня перекладывают и снова пересыпают солью. Если сразу применяют мокрый посол, то расход соли на каждые 10 кг мяса – 0,5 кг. Соль растворяют в чистой воде, кипятят и снимают сверху пену. После кипячения раствор отстаивают, процеживают, охлаждают (на 10 л воды расходуют 1,8–2,2 кг соли и 50 г сахара). Этим рассолом заливают мясо.

В погребе или холодильнике солонину можно держать несколько месяцев. Если на подворье нет ни погреба, ни холодильника, соли берут больше – 100–120 г на 1 г мяса. Если в рассоле появится пена, мясо вынимают и промывают, а рассол кипятят, добавляют соль, охлаждают и снова заливают им мясо.

Солят 3–4 недели в зависимости от величины и толщины кусков. Если нет необходимости в длительном хранении, мясо вынимают из рассола, подвешивают в темном прохладном месте и коптят.

Копчение

Затем приступают к собственно копчению. Копчение мяса в домашних условиях происходит при температуре до 150˚С в течение 2 часов. Копчение в таком режиме имеет высокую производительность, продукты доходят до готовности быстро, они мало пропитываются составными частями дыма и теряют немного влаги. Поэтому эти продукты нельзя хранить долго. Мясо после запекания в дыму имеет высокие вкусовые качества (сочность, приятный аромат, небольшое содержание соли).

Горячее копчение мяса

Перед тем как начать горячее копчение мяса в домашних условиях, следует знать, что коптильня должна обеспечивать генерацию дыма с температурой до 100˚С. Горячее копчение мяса длится от 2 до 6 часов. Мясо или птицу достаточно натереть солью, специями и коптить 3 часа. Если предварительно проварить мясо в течение получаса, то время копчения уменьшится вдвое, а продукты получатся мягче. Лучше оставить мясо в коптильне на ночь. Недокопчёное и остывшее мясо нельзя повторно направить на копчение, так как оно сделается жёстким. Горячее копчение должно быть непрерывным.

Холодное копчение свинины (сырокопчение)

Для приготовления сырокопченой свинины используют передние и задние окорока без ножек и шкурок. Толщина шпика не должна превышать 3 см. Мышцы отделяют от костей и сухожилий одним куском. Вес мякоти окорока обычно не превышает 7 кг. Охлажденное мясо натирают солью и укладывают в емкость для посола. Выдерживают сутки и заливают рассолом, содержащим 12% соли. Мясо выдерживают в рассоле в течение 10 суток. Копчение продолжается 5–7 суток по 2–3 часа ежедневно густым дымом при температуре 30–35˚С с охлаждением в перерывах. Срок хранения сырокопченого мяса до 2 месяцев при температуре 0–4˚С.

Копчение мяса кроликов

Для копчения подходят тушки молодых, не очень упитанных кроликов.

При копчении крольчатины следует соблюдать одно важное правило: разделанную на четыре части тушку кролика или разрезанную вдоль на две части некрупную птицу закладывают между двумя разделочными досками и бьют обухом топора или молотком, чтобы расплющить кости и суставы. Это можно делать как до засолки, так и после нее, непосредственно перед копчением.

В эмалированный бачок (25 л) наливается вода на ⅔ объема и высыпается 500–600 г соли. Когда соль полностью растворится, в воду положите 2–4 тушки, предварительно выпотрошив их.

Через 12–15 часов тушки достаньте и повесьте на 1–2 часа для стока рассола.

Когда тушки обсохнут, натрите их со всех сторон черным или красным молотым перцем, смешанным с мелко нашинкованным чесноком, растертым лавровым листом и пряностями.

С внутренней стороны тушку можно нашпиговать кусочками нарезанного чеснока. Для этого кончиком ножа сделайте глубокие надрезы в тканях тушки и воткните кусочки чеснока. Тушки для копчения подготовлены.

Есть простой способ копчения прямо на кухне вашей квартиры. Для этого можно изготовить простейшую коптильню, которая представляет собой цилиндрический или квадратный бак диаметром 30 см и высотой 70–80 см, с плотно закрывающейся крышкой.

На дно коптильни положите 4 чурки сухой яблони или вишни, очищенные от коры. На высоте 15 см от дна укрепляется неглубокий поддон чуть меньше внутреннего размера коптильни, с тем, чтобы в зазоры проникал дым в верхнюю часть коптильни, где будут висеть тушки.

Крепятся тушки шпагатом или крючками из нержавеющей проволоки к специальным штырям, укрепленным параллельно или крест-накрест в стенках коптильни в верхней ее части, так чтобы они не мешали плотному закрытию крышки и не касались внутреннего поддона, на который стекает сок и жир с тушек.

Коптильню с тушками ставят на огонь горелки газовой плиты или на электроплитку.

Если в зазоры крышки просачивается дым, то обмотайте края верхней части коптильни влажной тряпкой.

Через 2,5 часа коптильню с огня снимите и дайте ей охладиться.

Копчение гусиной грудки

Копченая гусиная грудка является одним из самых

изысканных блюд. Однако технология ее приготовления не требует много времени и так же проста, как и приготовление всех других копченостей.

Сначала необходимо осторожно отделить мышечную ткань с грудины по обе стороны от грудной кости так, чтобы две половинки грудки соединились кожей. Можно использовать и глубоко замороженные грудки откормочных гусей. Грудки кладут в таз, заливают 10%-ым рассолом и оставляют на 4 дня. Затем извлекают их из рассола, обмывают чуть теплой водой и, подвесив на крюк, просушивают. После этого грудку надо сложить так, чтобы обе половинки совпали. Открытый край зашивают или же всю грудку плотно зашнуровывают шпагатом для вязки колбасных батонов. Потом гусиные грудки коптят дымом с низкой температурой 7-10 раз. Несколько более высокая температура коптильного дыма (до 40˚С) в данном случае не причинит вреда, как это может случиться при копчении сырой ветчины. К древесным опилкам добавляют ягоды можжевельника.

Копчение курицы

Для одной тушки курицы вам понадобится 100 г соли, 0,25 ч. ложки глютамината натрия, 5–6 горошин душистого перца, 2–3 ягоды можжевельника, 1–2 лавровых листа, 1 л воды, уксус.

Курицу промыть в холодной воде с добавлением небольшого количества столового уксуса, обсушить салфеткой, натереть внутри и снаружи глютаминатом натрия и солью. Положить в эмалированную или пластиковую емкость. Воду довести до кипения, добавить перец и лавровый лист и кипятить в течение 10 минут, не вынимая специй. Залить курицу приготовленным рассолом, накрыть крышкой и поставить в прохладное место. Через 5–7 дней достать курицу из рассола, начинить ее можжевельником и коптить горячим способом.

Копчение куриных окорочков

На 1 кг куриных окорочков берут 1 лимон, 2–3 дольки чеснока, 2–3 лавровых листа, 2 ст. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка молотого кориандра, 0,25 ч. ложки глютамината натрия.

Куриные окорочка промыть в холодной воде и обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть и измельчить, натереть окорочка со всех сторон солью, сахаром, глютаминатом натрия, кориандром, сложить в эмалированную или стеклянную емкость и добавить чеснок и лавровый лист, сбрызнув лимонным соком.

Накрыть перевернутой тарелкой, положить сверху гнет, поставить в прохладное место или на нижнюю полку холодильника, периодически переворачивая окорочка, чтобы они хорошо пропитались образовавшимся рассолом. Через 3–4 дня вынуть окорочка из рассола, обсушить салфеткой и прокоптить горячим способом.

Копчение рыбы

Способы увеличения срока годности рыбы известны давно, это соление и копчение. Консервирующее воздействие дыма на рыбу настолько велико, что вредоносная микрофлора не восстанавливается длительное время спустя. Копчение является эффективным антисептиком для рыбы, оно увеличивает срок хранения и наделяет рыбу особым вкусом и ароматом.

Существуют два способа копчения рыбы – холодный и горячий. Кроме того, есть еще способ ускоренного копчения – в металлической переносной коптильне. Однако в этом случае рыба получается печено-копченая и менее вкусная.

Холодное копчение рыбы. Рыба холодного копчения – традиционный русский продукт. В Европе такого продукта нет. Для жирных сортов рыбы (палтус, зубатка, скумбрия, сом, налим) чаще применяется холодное копчение. Оно длится от 3 до 5 дней при температуре дыма до 40˚С. Мелкая рыба (300–500 г) коптится 2 дня, а крупная до 6 дней. При копчении рыбы потеря веса составляет 10–15% от исходного. Рыбу холодного копчения можно хранить в холодильнике при температуре 3˚С в течение недели в неупакованном виде, а в вакуумной упаковке 4–6 недель. В первые 3 дня после копчения она наиболее приятна на вкус. Позже 16 дней хранения копченая рыба теряет свои вкусовые качества.

Горячее копчение рыбы. Для горячего способа копчения годятся все виды рыб, но особенно вкусными считаются речной окунь, карп, налим, угорь, лещ, линь, треска. Горячее копчение проходит при температуре 90-130˚С в течение 120 минут. Перед копчением мелкую рыбу (балтийскую корюшку, мойву) солят без потрошения, а крупную потрошат. Горячее копчение – это быстрый, надежный и простой способ. В домашних условиях его используют часто потому, что коптится рыба быстро, а сразу после копчения ее можно не остужая подавать на стол.

На дно коптильни насыпают опилки, ставят для стекающего жира противень, над ним размещают решетки для рыбных тушек. Затем закрывают коробку крышкой, нагревают и коптят 30 минут при температуре 130˚С. Иногда коптильню ставят на примус или

газовую горелку. В этом случае, время копчения, увеличивается до 2 часов при температуре не более 90°С. Рыбу горячего копчения делают менее соленой, обычно не более 7%. Рыба домашнего копчения не рассчитана на длительное хранение, она мало соленая и меньше пропитана дымом, поэтому летом ее следует съесть в день приготовления.

Копчение сала

Копчение сала имеет массу тонкостей. Самое вкусное и нежное сало получится из корейки. Отделять сало от свиной туши следует только на следующий день после забоя, когда мясо стянулось и остыло. Прежде чем начать копчение, сало следует засолить и выдержать 15 суток в прохладном месте. Чтобы сало не получилось слишком соленым, его желательно не передерживать. Непосредственно перед копчением следует удалить всю соль, сало обмыть холодной водой и просушить. Просушенное сало направляют на копчение. Чем дольше будет длиться холодное копчение сала, тем мягче оно получится. Обычно сало коптят 6 суток при температуре не выше 45°С.

Рецепты копченостей

Копчёный рулет из гусиных потрошков

На 16 кг потрошков взять 400 г соли, 12,6 г селитры. Свернуть рулет, обвязать шелковой крепкой ниткой, завернуть в полотно, уложить в кадку рядами, пересыпать солью. Затем нужно приготовить рассол со специями (на 15 стаканов воды – 400 г соли). Вылить рассол в потрошки, нагрузить крышку бочонка камнем. Оставить на 8 дней, потом обсушить и повесить коптить в коптильне на крючки в течение 7 дней, а затем подержать месяц на сильном сквозняке 24 часа и поставить на огонь. Солома даёт смолистый дым, и рыба коптится.

Копчение щук

Очистив рыбу и вынув внутренности, обмыть ее, порезать на куски и посолить. При копчении щуки сначала нужно подержать ее три дня в соли, затем разрезать вдоль спины и, вынув спинную кость, растянуть рыбу на палочках и, натерев солью с прибавкой селитры, коптить, смотря по величине кусков от 8 до 12 дней, а потом оставить висеть на свежем воздухе.

Угорь копченый

Угрей разрезать вдоль хребта, снять кожу, выпотрошить, отрезать голову, посолить, посыпать перцем, молотым лавровым листом и сухим эстрагоном. Через два дня вытереть, обвязать бумагой и коптить в течение 5 дней холодным способом.

Балык

Лучшим балыком считается осетровый, и чем он толще и жирнее, тем ценнее. Сначала нужно отделить толстые спинки от терки и положить в емкость, пересыпая солью и селитрой (на 400 г соли 10 г селитры), накрыть доской и придавить гнетом. Через 3 дня нижние балыки поместить наверх, а верхние вниз и перетереть их собственным рассолом. Вынуть их нужно, когда окончательно просолятся, развесить на солнце и, когда несколько провянут, коптить.

Копченая лососина

Рыбу разрезать пополам вдоль по хребту и удалить кость. Филе замочить в соленом растворе в течение суток, дать стечь рассолу в течение 6 часов, смазать рыбу оливковым маслом и оставить еще на 6 часов. Затем подсушить, вытереть чистой тканью, покрыть густым сахарным сиропом и оставить на сутки в растворе с солью. После этого снова просушить, натереть оливковым маслом, протереть тканью и коптить дымом тлеющего торфа. Такой длительный процесс копчения придает рыбе нежный аромат, не перебивающий коптильным запахом вкус лососины.

Копчение корюшки

На 1 кг корюшки требуется 100 г соли, 6 г душистого и 6 г черного перца. Корюшку почистить, вынуть внутренности, пересыпать солью с перцем и оставить на сутки в прохладном месте. Затем, нанизав на шампур или на крючки, коптить. Холодное копчение корюшки длится от 20 до 50 часов.

Копчение сельди

Потрошеную сельдь слабой соли промыть, подсушить в течение часа и коптить при температуре не более 30°С. Если сельдь не потрошить, это портит вкус, появляется горечь. Холодное копчение сельди длится от 6 до 18 часов.

Сырокопченое мясо

Для приготовления этого продукта используются те части, которые имеют минимальное количество жира (окорок или шея). Мясо обвалять и нарезать плоскими кусками (толщина – до 2 см, масса – 1,5 кг).

Зачищенные куски можно солить комбинированным способом. Для этого их натереть со всех сторон солью и уложить в деревянную емкость. Через 3 дня засоленное мясо переложить в другую емкость, залить рассолом и выдержать 6 дней. После засола куски мяса промыть чистой водой, подвесить и коптить при температуре 80°С. Затем положить под пресс, охладить, натереть смесью, приготовленной из 30% тмина, 50% красного молотого перца и 20% толченого чеснока, и подвесить в сухом прохладном месте.

Копченые косточки

Косточки, оставшиеся после вальцовки (при получении филе,

грудинки, шейки и др.) посолить мокрым способом на протяжении 6 дней. Затем их вынуть из рассола, тщательно промыть теплой водой, подвесить и коптить в течение 14 часов при температуре 25–35°С до появления бурой окраски на поверхности.

Копченые языки

Говяжьи языки весом не менее 1 кг промыть, зачистить, удалить подъязычную косточку и заровнять тупую часть. Для посола 10 кг языков нужно 11 л рассола, состоящего из 18% соли, 0,05% нитрита натрия и 0,5% сахара. 1,2 л рассола (12% к весу продукта) ввести в языки с помощью шприца, после чего их уложить в емкости, залить оставшимся рассолом и выдержать 7 суток при температуре 0–4°С. По окончании посола языки вымочить в воде в течение часа, подвесить на крючки, продетые сквозь кончик языка, и выдержать для подсушки и стекания рассола 4 часа в холодном месте. Коптить языки в течение 3 суток при температуре 25°С, а затем сушить в течение 3 суток при температуре 12°С. Хранить копченые языки можно упакованными в пергамент или целлофановые пленки в течение месяца при температуре 0–4°С.

Конина сырокопченая

Взять 10 кг конины без жира, вырезая с лопаточной и спинной частей туши куски мяса весом по 0,5–1 кг, зачистить их от жира, хрящей, сухожилий, натереть сухой смесью из 300 г соли и 15 г сахара и выдержать в посоле в течение 7 суток при температуре 4°С. По окончании посола куски конины зачистить от бахромок, выровнять края, обвязать шпагатом, навесить на палки и коптить в течение 48 часов при температуре 50–60°С. После копчения конину подсушивают в течение 5 суток при температуре 14°С.

Копченая ветчина

Назначенные для копчения окорока, голову кабана сложить в отдельный бочонок, натирая каждый кусок солью, селитрой и прочими специями. На 4 кг свинины идет 10 г селитры, 200 г сухой истолченной и просеянной соли, 10 г лаврового листа, 10 г перца, 5 г гвоздики (все специи истолочь). Бочонок с мясом закупорить, два дня держать в комнате, часто переворачивая, потом засмолить и вынести в холодное место. Когда ветчина

просолится (не позже начала марта), достать ее, очистить, натирая пшеничными отрубями, поместить на чердак на два дня и коптить в продолжение трех недель сначала в легком дыму, а потом в сильном, прерывая копчение на 2 часа. Ночью огонь не поддерживать.

Копченую ветчину, завернув каждый кусок в ветошь, уложить для дальнейшего хранения в засеки с рожью, стараясь класть поглубже.

Ветчина с можжевельником

На 4 кг свинины взять 10 г селитры, 200 г сухой истолченной и просеянной соли, 10 г лаврового листа, 10 г перца, 5 г гвоздики (все специи истолочь). Добавить 4 ч. ложки ягод можжевельника и тоже истолочь, смешать с 1 ч. ложкой без верха сахара и тщательно натереть этой смесью куски мяса со всех сторон, после чего положить их в емкость для посола шкуркой вниз, емкость закрыть и поместить в прохладный погреб.

Куски ветчины оставить в емкости для посола на три недели. В течение этого срока куски ветчины каждые 4 дня перекладывать, но обязательно шкуркой вниз. Через три недели слить появившийся собственный рассол и оставить куски ветчины еще на 4 дня в емкости для посола. После этого куски ветчины залить холодной водой и, вымочив в течение 14 часов (для ослабления вкуса соли), обмыть чуть теплой водой. Затем в течение одного дня ветчину просушить в хорошо проветриваемом помещении, подвесив ее на мясном крюке, и коптить дымом с низкой температурой. Во время каждого копчения на древесные опилки насыпают 1 ч. ложку ягод можжевельника.

Копченая телятина

Взять две задние части жирного большого теленка, отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Взять 500 г, 15 г селитры, 20 г сахара, мелко истолочь, размешать, натереть со всех сторон телятину, уложить в кадку, посыпая оставшейся солью, сверху положить круг или тяжелый гнет. Выдержать в комнате один день и поставить в холодное место на две недели, переворачивая куски через два дня.

Через 3 недели телятину вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть, зашить в ветошь, коптить две недели, а потом повесить на сквозняке в прохладном чулане. Когда будет готова, варить, как ветчину, или запечь в тесте из крупчатой пшеничной муки.

Ветчина с чесноком

Свинину нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока и со всех сторон тщательно натереть этой смесью охлажденные куски ветчины. Натертую ветчину уложить в емкость для посола шкуркой вниз, емкость закрыть и поставить в прохладное место. Куски ветчины, находящиеся в емкости, перекладывать каждые 4 дня (шкуркой вниз). Через 3 недели рассол слить, а ветчину оставить в сухом виде на 4 дня. После этого залить ее холодной водой, вымочить в течение 14 часов, вынуть из воды, обмыть чуть теплой водой и подвесить для просушки на мясные крюки. Через день начать копчение. Во время каждого копчения на древесные опилки следует класть несколько веточек сосны или сухих еловых (сосновых) шишек. Коптить ветчину необходимо до получения желаемого цвета.

Ветчина из мяса оленя

Смешать с 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку глюкозы или сахара, 3 ч. ложки тертого чеснока, 3 ч. ложки толченых можжевеловых ягод (рассчитано на 1 кг). Куски мяса весом 1,5–2 кг, вырезанные из тазобедренной части оленя, равномерно и тщательно натереть со всех сторон приготовленной смесью, положить в емкость для посола и поставить на 3 недели в прохладное место. Через каждые 3–4 дня куски ветчины следует перекладывать (нижние вверх, а верхние вниз). По окончании времени посола образовавшийся собственный рассол слить, а ветчину залить холодной водой и оставить на 12 часов. Затем ветчину обмыть теплой водой и просушить, подвесив на крюк в хорошо проветриваемом помещении. Затем коптить.

Ветчина из мяса барсука

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 0,5 ч. ложки сахара или глюкозы, добавить зубчик чеснока и 3 ч. ложки с верхом ягод можжевельника. Окорока отделить от туши, освободить от прилегающего подкожного жира и положить на 1 ночь в минеральную воду. Затем куски мяса положить в емкость для посола или в таз и залить приготовленным рассолом. Солить в течение 7 дней. Куски солонины извлечь из рассола, просушить в хорошо проветриваемом помещении. При желании свернуть и связать,

после чего обмыть теплой водой и подсушить. Коптить многократно дымом с низкой температурой, используя опилки бука или дуба. При каждом копчении посыпать на опилки 1 ч. ложку ягод можжевельника.

Соление

Соление как процесс

Соление издавна используется для предотвращения процессов гниения и брожения в продуктах питания. Правильно просоленные мясные продукты хорошо сохраняются более года и имеют своеобразный вкус и аромат.

Количество соли берут в зависимости от предполагаемых сроков хранения продукта, например, на 20 кг мяса используют 1 кг соли, к которой добавляют немного селитры, хорошо сохраняющей цвет продукта.

Следует не забывать, что при посолке употребляется только химически чистая натриевая селитра, а не та, которую применяют для удобрений. Во время посолки не следует забывать и о том, что излишек селитры значительно ухудшает вкус засаливаемого продукта. Кроме селитры, иногда добавляют и сахар, который размягчает мясо и придает ему более нежный вкус. Различные пряности и душистые травы (чаще кориандр, базилик, майоран) также препятствуют разложению животного продукта и значительно улучшают вкус и аромат соленого мяса.

Посолка мяса

Посолка мяса, сала и других продуктов – один из самых распространенных способов их сохранения в условиях положительных температур. Посолка является также одной из обязательных технологических операций при изготовлении колбас, окороков, ветчины, копчений и др. Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. Сами микроорганизмы, развитие которых задерживается солью, не уничтожаются. Поэтому засолка не может служить средством обеззараживания мяса больных животных. Мясо, предназначенное для посола, должно быть только от здоровых животных, свежее и доброкачественное.

Оптимальная температура процесса 2–4°С. При более высокой температуре одновременно с помолкой могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температурах ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно. При посолке мяса подвергаются воздействию ферменты самой ткани. В результате, просаливаясь, мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию, приятный вкус и запах, ветчинный аромат.

При посолке в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус. В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования жирных мясопродуктов, в том числе шпика (сала).

В сложный рассол, кроме соли, добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты – преимущественно пряности. Поваренная соль изменяет естественную окраску мяса. Поэтому для придания солонине естественного розового цвета раньше применяли селитру и некоторые другие соли азотной, а также азотистой кислоты. В настоящее время селитру стараются не применять, так как продукты ее разложения (нитраты и нитриты) считаются ядовитыми.

Состав посолочной смеси с селитрой может быть таким: в рассол из 10 л воды, 1,6 кг соли, 100 г сахара положить можно не более 0,05 г селитры. Нужно еще добавить в рассол черный и

душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок. Воду для рассола следует прокипятить, а сам рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запаха и привкуса водопроводной или артезианской воде ее не кипятят. Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадаются нерастворимые включения (камешки, песок, порода).

Мясо и мясопродукты обрабатывают тремя способами: сухим (сухой солью или соленой гущей), мокрым (в рассоле) или смешанным.

Посолка сухой солью. Это наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посолки. Применяется он для заготовки жирных мясопродуктов, сала, так как жировая ткань теряет влаги и компонентов меньше, чем мясо. Итак, куски сала или жирного мяса натирают сухой солью или гущей посолочной смеси и укладывают рядами в тару (деревянные ящики, плотные мешки, кадушки), перекладывая каждый ряд солью.

Качество продукта выше при более плотной укладке кусков, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. Посолка ведется в прохладном, темном помещении. Потери мясного сока достигают 8-10% в результате сильного обезвоживания мясопродуктов, расход соли около 10–13%. При таком способе продукт крепче просаливается, но велики и потери.

Посолка в рассоле. Мясопродукты укладывают в бочки, кадки, пластмассовые ящики и заливают холодным (2–4˚С) рассолом. Сверху на мясо надо поставить гнет (деревянный круг с грузом), бочку закрывают крышкой или обвязывают плотной тканью (серпянкой, мешковиной). Продукт получается умеренной солености (6–7% соли). При этом выход солонины увеличивается на 10–15% (в результате набухания) по сравнению с первоначальной массой.

Этот способ позволяет регулировать степень посолки, то есть получать желаемую концентрацию соли в продукте. Ведь рассол для мяса можно сделать малосоленым – 14–16% соли (по массе), нормальным – 18% и соленым – 20% и выше. С уменьшением концентрации соли в рассоле вкус аромат и ветчинность готового продукта улучшаются. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 12%. Иначе продукт начнет быстро портиться. Поэтому периодически следует проверять концентрацию рассола и при необходимости сразу же добавлять соль.

Смешанная посолка. Применяется для получения солонины, которой предстоит длительное хранение. Куски сначала натирают солью или посолочной смесью и укладывают в бочки, пересыпая

каждый ряд солью. Пригнетают и выдерживают 3–4 дня. Затем мясо заливают холодным рассолом так, чтобы он полностью закрыл мясо, и выдерживают в нем солонину от нескольких суток до нескольких недель. По окончании посолки продукт подвешивают для стекания, проветривания и обсушки.

Солонина

Как уже говорилось, посолка – необходимая операция при производстве варено-копченых и копченых изделий. Используется посолка также для консервирования мяса, получения шпика. При заготовке свинины применяются все виды засола: сухой (шпик), мокрый (окорока), смешанный (окорока, грудинки, рульки, корейки). Солить лучше всего хорошо охлажденное или подмороженное мясо.

После отделения ножек и хвоста тушу делят либо пополам, разрубая по хребту, либо на три части (переднюю, среднюю и заднюю). Снимают аккуратно шпик, который разрезают на куски примерно 20 × 20 см. Куски шпика солят обычно сухим способом, укладывая их в чистый деревянный ящик или плотный мешок. Шпик должен солиться в холодном и темном помещении. После обвалки на костях еще остается некоторое количество мяса. Для его сохранения и использования кости следует порубить на куски, промыть в холодной воде, сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и довести до кипения. В кастрюлю нужно положить специи и соль (5 стаканов соли на ведро воды), бульон варить 30–60 минут, а затем охладить до 3°С. На охлажденном бульоне будет пленка жира, которая некоторое время предохранит его от порчи.

Использовать бульон можно для приготовления первых блюд, холодца, соусов. Но, отобрав какое-то количество бульона, следует тщательно заделать отверстие в жире или прокипятить остаток и охладить, чтобы образовавшаяся корка опять загерметизировала бульон с костями. Обрезную свинину разделывают, отделяя передние и задние окорока, из средней части вырезают грудинку и корейку, шейную часть. Затем тушу разрубают на куски (отрубы) нужных размеров и формы (тушу средних размеров обычно делят на 10–15 частей). Для ускорения посола толстые мягкие куски надрезают или прокалывают острым ножом. Трубчатые кости, как правило, разрубают (в костном направлении).

При мокром посоле мясо укладывают в бочки рядами, после чего заливают охлажденным рассолом, накладывают гнет и выдерживают 20–30 суток. В процессе посолки необходимо

периодически доливать рассол, контролируя качество и просаливаемость мяса. При смешанном посоле куски мяса сначала натирают солью или посолочной смесью (расход соли 80-100 г на 1 кг мяса). Сложенные в бочку куски, каждый ряд которых пересыпан солью, накрывают дощатым кругом и ставят на него груз.

Через 3–4 дня, когда мясо уплотнится и пустит сок, в бочку доливают свежий охлажденный заливочный рассол с содержанием соли 20–22%. Через 15–20 суток мясо окончательно просолится. Хранят его в холодном месте, закрыв бочку крышкой. При хранении следует периодически проверять качество мяса и рассола. Если рассол грязно-красный, пенистый, с неприятным запахом, а мясо имеет серый или темный цвет, липкое, – рассол необходимо срочно сменить. Может быть, это придется сделать неоднократно. При вытекании рассола из бочки мясо очень быстро портится.

Солонина хорошего качества отличается плотной, слегка упругой консистенцией, имеет равномерную розовую окраску на разрезе, поверхность куска не ослизлая и без плесени, запах свежий, характерный для свежего мяса. Рассол должен быть розово-красного цвета, прозрачный, без пены и постороннего запаха. В прохладном (3–7˚С) проветриваемом помещении солонина неплохо сохраняется в течение 6–8 месяцев.

Говядину и баранину следует солить точно так же, как и свинину. Следует иметь в виду, что из тощих животных, самцов и подсосных самок солонина получается низкого качества. Не следует солить однажды оттаявшее и снова замороженное мясо.

Ускоренное приготовление свиных окороков

Окорока натереть солью в два приема (через день), выдержать до появления рассола, плотно уложить в бочонки (оставшиеся свободные места можно заполнить говядиной) и залить тем же прокипяченным остуженным рассолом. Дать постоять в теплом месте 2 дня, а затем – в погребе. Через 10 дней окорока готовы.

Приготовление свиных провесных окороков

Подготовленные окорока натереть мелкой, хорошо просушенной солью, уложить слоями в кадку, пересыпая еще солью, и дать постоять в кладовой 2 недели. Затем окорока вынуть, соскоблить с них ножом соль и слизь, несколько раз опустить в кипяток и вывесить на 2–3 дня под навесом в проветриваемом месте. Такие окорока хорошо сохраняются в

прохладном месте около года.

Приготовление шпика

Снятое со свиной туши подкожное сало нарезать кусками весом 2 кг и тщательно натереть солью (1,5 кг соли на 16 кг сала). Дно ящика или кадки посыпать солью, уложить слоями куски сала, пересыпая их солью, причем нижний слой должен лежать кожей вниз, второй – кожей вверх и т. д. На верхний слой сала положить соли больше.

Через 4 дня сало переложить так, чтобы верхние куски были внизу, а нижние сверху. Шпик хорошо просаливается и бывает готов через 3 недели, а для копчения – через 10 дней. Хорошо приготовленное сало не должно иметь никакого запаха и быть слегка желтоватого цвета. После посолки сало можно коптить в холодном дыму в течение 4 дней.

Для длительного хранения сало слегка просушить, если оно не коптилось, обернуть совершенно сухим душистым сеном и уложить в ящики и поставить в сухое прохладное место. Хорошо хранится сало и в мешках, вывешенных на проветриваемых чердаках или под навесом. В этом случае просоленный шпик снова пересыпать солью.

Посолка жира

Жировую ткань мелко нарезать и вытапливать до тех пор, пока жир не станет прозрачным, слить его через сито в другую кастрюлю, прибавить по вкусу соль, нарезанный лук, варить на огне до пожелтения лука, процедить через холст в эмалированную посуду, остудить в комнате и вынести на мороз. Кишечный жир вытапливать и хранить отдельно, причем в него, кроме соли и лука, добавить перец и лавровый лист, а когда он начнет застывать, добавить шкварки.

Можно приготовить несоленый жир. К нутряному свиному салу можно добавить и шпик в любых соотношениях. Если добавляется шпик, то его нужно тщательно очистить от кожи и остатков мяса, вымыть, выдержать в холодной воде в холодном месте 1 сутки, вынуть и мелко нарезать или пропустить через мясорубку вместе с нарезанным внутренним свиным салом (его не вымачивать). Вытапливать в кастрюле на слабом огне, помешивая так, чтобы оно не поджаривалось и не приставало ко дну, процедить через сито (брать разливной ложкой, но не сливать), дать отстояться в теплом месте, чтобы частицы шкварок осели на дно, процедить еще раз через ткань в подготовленные

банки для хранения (тогда сало должно быть белым как снег), закрыть крышками или завязать пергаментом или целлофаном, проколов отверстия, и хранить в холодном сухом месте.

Одно нутряное сало вытапливается и хранится, как описано, но оно не пропускается через мясорубку, а только измельчается. Оставшиеся шкварки могут пригодиться. Их можно посолить, уложить в банки и использовать как добавки к рубленому мясу для голубцов, котлет, тефтелей и т. п.

Соление птицы

Соление гусиных или утиных полотков

Способ 1. Гусей очистить, вымыть, вытереть досуха полотенцем, потом разрезать. На дно кадки положить лавровый лист, потом гусей, пересыпая солью с селитрой, покрыть лавровым листом и положить опять гусей и т. д., пока кадка наполнится, сверху покрыть лавровым листом, положить кружок и гнет и вынести в погреб. Через 4 недели гуси будут готовы. Подобные гуси очень вкусны в отваренном виде с соусом.

Способ 2. Молодых крупных и жирных птиц ощипать, отделить у них головки с шейками, лапки, выпотрошить, опалить и разрезать со спины вдоль пополам (можно вынуть позвоночник). Затем полотки натереть посолочной смесью (на 16 кг полотков 500 г соли, 20 г селитры и немного толченого перца), уложить слоями в бочонки, пересыпать солью, накрыть деревянным кружком с гнетом и выдержать 5–7 дней, ежедневно поливая образовавшимся рассолом. За это время полотки хорошо просаливаются.

Из соленых полотков обычно готовят жаркое или их отваривают и подают с хреном или горчицей. Для копчения просолившиеся полотки вымыть, слегка подсушить на ветру в течение 12 часов, завернуть в бумагу или, обваляв в пшеничных отрубях, коптить в теплом дыму (он не должен быть густым) в течение 6 дней, а в холодном – 4 дня. Затем вывесить полотки на открытом воздухе на 8 дней, снять с них бумагу или очистить от отрубей и уложить для хранения в деревянные ящики. Правильно приготовленные полотки имеют снаружи темно-желтоватый цвет, красноватое мясо и белый жир.

Способ 3. Подготовленные тушки гусей разрубить на 4 части, уложить на перемешанный с можжевеловыми ягодами слой специй, посолить и, так переслаивая, наполнить емкость. Покрыть сверху лавровыми листьями, уложить кружок с гнетом и выдержать в погребе 4 недели. Так заготовленные гуси очень вкусны в отварном виде с подобранным по вкусу соусом и незаменимы в приготовлении борщей.

Старинный русский способ приготовления гусиных и утиных полотков

Птиц ощипать, опалить, выпотрошить, распластать вдоль

пополам, залить сваренным и остуженным рассолом (500 г соли, 10 г селитры и необходимое количество воды для заливки 10 утиных полоток) и выдержать в нем 6 дней. Полотки вынуть, дать стечь рассолу, обварить горячим пивным или квасным суслом, вывесить на мороз, а с приходом весны – на солнце, где они вызревают, становятся полупрозрачными, чем дольше они вымораживаются, тем становятся вкуснее.

Если появится необходимость использовать специи и измельченные коренья, то их можно добавить в рассол или посыпать ими полотки перед вымораживанием. Такие полотки не коптить, а готовить из них жаркое или отварить, подать с хреном или горчицей. Во время созревания и хранения не допускать попадания дождя или влаги.

Соление перепелов и другой мелкой дичи

Подготовленные жирные тушки птиц разрезать вдоль по позвоночнику, распластать, промыть, натереть солью с селитрой (на 400 г соли 10 г селитры) и плотно уложить в невысокую стеклянную посуду. Залить теплым сливочным маслом, а сверху – оливковым слоем 2 см. Банки завязать пергаментом или целлофаном и хранить в холодном сухом месте. Так можно солить дупелей, бекасов, коростелей и вальдшнепов. Засоленная таким способом дичь сохраняется больше года.

Соление рыбы

Особенности соления рыбы

Соление – весьма распространенный способ сохранения рыбы впрок, в особенности в теплое и жаркое время года и в тех случаях, когда не удается долго сохранять рыбу в свежем или мороженом виде или когда предполагается в дальнейшем вялить ее, сушить или коптить.

Сущность посола как способа консервирования заключается в том, что сухая поваренная соль при соприкосновении с рыбой впитывает в себя часть влаги с поверхности рыбы и растворяется в ней, образуя рассол. Последний проникает в мясо рыбы и насыщает соки мяса солью. В то же время из рыбы выделяется часть влаги в окружающий рыбу рассол, постепенно увеличивая его количество. Вместе с водой в рассол из рыбы переходят и некоторые органические вещества, в частности растворимые белки. Рассол, обогащенный растворимыми белками, минеральными веществами, а иногда и жиром, называют уже тузлуком. Насыщаясь солью, соки мяса рыбы приобретают такую концентрацию, при которой сильно затрудняется жизнедеятельность гнилостной микрофлоры.

Нецелесообразно солить и такую весьма ценную рыбу, как судак, сазан, сом и другую, которую лучше всего использовать в свежем или мороженом виде.

Но есть еще много мелких рыб или рыб среднего размера, таких, как, например, килька, тюлька, хамса, уклейка, вобла, плотва, лещ, щука, язь, окунь речной, тарань и другие, которые, безусловно, можно сохранить посолом.

Соленая рыба, если она умело обработана, может храниться сравнительно долго.

Способы посола

Широко практикуются три основных способа посола: сухой, мокрый (тузлучный) и смешанный. При сухом посоле рыбу пересыпать сухой солью или обвалять в ней; при мокром посоле рыбу выдержать в рассоле;

смешанным называют такой посол, когда рыбу солят одновременно и сухой солью и рассолом.

Мелкую рыбу нужно солить сухой солью целиком, без разделки или потрошения. Сначала рыбу хорошо промыть для

удаления слизи и загрязнений и дать стечь влаге. После этого такую мелкую рыбу, как килька, тюлька, хамса, уклейка, снеток и другие, высыпать на чистый стол или гладкую доску, посыпать сверху солью и хорошо перемешать руками или деревянной лопаточкой. Затем ссыпать ее в прочную чистую деревянную бочку или бочонок и в них разровнять и уплотнить. Каждую порцию смеси (рыба и соль) в бочке дополнительно засыпать солью, а сверху насыпать соль толщиной до 2 сантиметров. Поверх всего положить деревянный круг, а на него груз. Бочку с рыбой поставить в прохладное место.

На посол рыбы расходуется 15% соли (к весу рыбы) среднего помола. Особенно мелкой солью солить мелкую рыбу не следует, так как такая соль, как говорят, может «обжечь» рыбу, то есть образовать на ней корочку, через которую рассолу трудно будет проникнуть в мясо рыбы. Через 3 суток рыба в бочке просолится, но использовать ее в пищу можно примерно лишь через 14 суток. К этому времени мясо рыбы приобретет некоторую «зрелость» – оно станет более нежным.

Рыбу среднего размера – воблу, плотву, линя, тарань, салаку следует солить либо целиком, либо после потрошения или разделки. Потрошат рыбу тогда, когда брюшко у нее наполнено непереваренной пищей. Более крупную рыбу – мелкую треску, речного окуня, мелкого леща и другие в домашних условиях лучше всего потрошить.

Подготовка рыбы и посол

При удалении из рыбы внутренностей со стороны спинки разрез сделать от головы к хвосту до брюшной полости, прорезая спинку с правой стороны рыбы, оставляя позвоночную кость на левой стороне. Затем с внутренней стороны мяса в левой части рыбы (у более крупной мясистой рыбы) сделать неглубокий (только до кожи) прорез спинки и головы, или же голову разрезать по затылку на две части. Из разделанной рыбы вынуть все внутренности и рыбу тщательно промыть холодной водой. Затем рыбу оставить на некоторое время, чтобы вода стекла.

После такой подготовки рыбу солят сухой солью. Сначала надо насыпать немного соли внутрь тела рыбы (в брюшную полость), в прорези мяса и в жабры. Рыбу как бы начинить солью. В таком виде положить ее в бочку или в специально изготовленную деревянную ванну овальной или четырехугольной формы. Рыбу класть по возможности рядами и каждый ряд посыпать солью. Для посола взять не более 22% соли к весу рыбы. Сверху уложенной рыбы положить груз, чтобы рыба была

полностью в образовавшемся во время посола тузлуке, а не всплывала. Благодаря этому не будут портиться верхние ряды рыбы. Через 10 суток рыба вполне просолится.

Солить рыбу нужно в прохладном помещении. Если же рыбу приходится солить в сравнительно теплом месте, то соли нужно брать больше – до 25%. Срок посола в этом случае несколько сокращается.

Готовую соленую рыбу вынуть из посольной посуды и удалить оставшуюся в брюшной полости рыбы мокрую соль, для чего рыбу промыть в чистом рассоле, а затем уложить в бочку, в которой она будет храниться. Бочка должна быть чистой и прочной. Рыбу уложить в нее рядами, каждый ряд накрест предыдущему, а в ряду несколько на бок – одна рыба немного закрывает другую. Во время укладки соленую рыбу нужно попрессовать руками или каким-нибудь тяжелым предметом, например гирей, подкладывая под нее деревянный кружок. Плотно уложенную в бочку соленую рыбу закупорить крышкой (верхним дном) и поставить в прохладное или холодное место для хранения. В таком виде соленая рыба может храниться в течение нескольких месяцев.

Ранней весной и поздней осенью можно приготовить и малосольную рыбу. Воблу, леща, щуку, плотву и другие рыбы разрезать со спинки, делая разрез вдоль позвоночника, и вынуть все внутренности. После разделки рыбу не следует мыть, чтобы сохранить кровянистость. Брать надо мелкую соль и обсыпать ею стенки брюшной полости, прорези мяса с внутренней стороны и жабры рыбы. Соль прилипает к влажной поверхности мяса тонким слоем. Затем рыбу сложить рядами в бочку или в деревянную ванну. Сначала в посуду налить рассол. Верхний ряд рыбы слегка посыпать солью.

При таком посоле, например, воблы, леща расходуется от 8 до 17% соли к весу рыбы. Рыба просаливается в течение 3 суток.

Засолка икры лососевых

Вынутую из рыбы икру засаливают, освободив ее предварительно от пленок. При посоле на 1 кг икры положить 85 г соли. Для сохранения красного цвета икры нужно добавить еще по 1 г калийной селитры. Икру плотно уложить в банки и хранить в холодном помещении. Икра будет готова через два дня. Хорошо законсервированная икра имеет кирпично-красный цвет и приятный соленый вкус.

Рецепты

Старинный способ приготовления соленых свиных окороков

Приготовить посолочную смесь: на 1,5 кг соли до 25 г селитры. Натереть этой смесью 16 кг окороков, уложить их в кадку, плотно закрыть верхним дном, замазать ржаным тестом и поставить в холодный погреб или кладовую на 2 недели. Затем окорока снова натереть той же смесью, снова уложить в кадку и выдержать в этом же месте, накрыв дном, еще 6 дней. После рассол слить, а окорока залить таким же количеством нового прокипяченного и остывшего рассола (на 16 кг окороков 1,6 кг соли, 10 г лаврового листа и небольшое количество других выбранных по вкусу пряностей).

Для подкрашивания окороков в кадку можно добавить мелко нарезанную свежую говяжью печень и дать стоять еще 12 дней. Просоленные окорока вынуть, выдержать на морозе и прокоптить, а в оставшемся рассоле можно приготовить солонину.

Приготовление свиных окороков с сахаром

Смесью из соли и селитры (на 16 кг окороков 6 кг соли, 30 г селитры) натереть окорока и поставить их вертикально в бочонок на 8 дней. Из оставшейся соли, 500 г сахара, 100 г толченого перца, полстакана зрелых можжевеловых ягод, 10 лавровых листов и 10 л воды сварить крепкий рассол, остудить, добавить в него 20 разрезанных на 4 части луковиц и залить окорока. Накрыть кружком с гнетом и, не поворачивая, выдержать окорока в рассоле еще 5 недель. Вынуть, вывесить для просушки на 4 дня и варить или коптить.

Солонина сухого посола

Подготовленные куски говядины натереть посолочной смесью (на 6 кг мяса 400 г соли и 20 г селитры), плотно уложить один на другой в посуде и повторить это натирание и перекладывание 4 раза, по одному разу в неделю. Затем мясо слегка просушить на ветру, посыпать отрубями и вывесить на 1 месяц в помещении с комнатной температурой. Мясо употреблять, как провесную говядину. Появляющаяся иногда плесень не портит качества мяса.

Солонина с бульоном

Жирную говядину разрубить на куски, тщательно натереть посолочной смесью (на 16 кг мяса 4 кг соли, 30 г селитры). Дно посуды посыпать смесью и уложить слоями подготовленную говядину, пересыпая каждый слой толченым перцем, имбирем, гвоздикой, корицей, лавровым листом, целыми зрелыми можжевеловыми ягодами и небольшим количеством мелко изрубленной красной свеклы. Накрыть деревянным кружком с гнетом, выдержать 1 сутки, залить отдельно сваренным остуженным говяжьим бульоном и снова накрыть крышкой с гнетом. Говядина будет готова через 3 недели.

Солонина особая

Мякоть крупным куском от филея натереть солью и выдержать в керамической посуде 3 суток.

Для рассола на 5 л воды взять 500 г соли, 30 г селитры, 8 г разных специй, 4 луковицы, 4 зубчика чеснока, варить рассол 15 минут и остудить. Залить им мясо, выдержать на холоде 18 суток, вынуть из рассола, вывесить на воздухе под навесом, просушить и коптить с перерывами на ночь 15 дней.

Солонина по-русски

Молодую, не очень жирную говяжью тушу разрубить на куски, удаляя крупные кости. Из 1,5 кг соли, 30 г селитры, 20 г перца, 20 г лаврового листа (на 16 кг мяса) приготовить посолочную смесь, тщательно натереть приготовленные куски мяса, плотно уложить в бочонки и дать постоять в леднике 2 недели.

После появления рассола накрыть деревянным кружком с гнетом. Выделившегося рассола обычно не хватает для того, чтобы все куски были залиты, и в этом случае приготовить искусственный рассол из 3 кг соли, 50 г селитры, перца и лаврового листа (по 50 г) из расчета на 30 л воды. Влить этот рассол в бочки так, чтобы мясо было покрыто, и, накрыв крышкой с гнетом, просаливать еще 2 недели.

Засолка кильки, сельди, салаки

На 1 кг рыбы – 100 г засолочной смеси. Засолочная смесь: 80 г соли, 2 г черного перца, 6 г душистого перца, 1 г белого перца, 0,3 г гвоздики, 0,5 г кориандра, 0,1 г корицы, 0,3 г имбиря,

по 0,2 г мускатного ореха и мускатного цвета, 0,1 г кардамона, 0,2 г сандалового дерева, 0,1 г розмарина, 2 г бензоата натрия, 1 г сахара.

Тщательно перемешать все компоненты засолочной смеси. Уложить в эмалированную посуду (или деревянную бочку): слой засолочной смеси, слой рыбы. Сверху уложить груз, хранить в прохладном месте.

Засолка лососевых (кеты, горбуши)

На 1 кг рыбы -200 г соли, 0,5 г селитры, 0,5 ч. ложки сахара.

Рыбу выпотрошить, удалить жабры, хвост, голову. Брюшную полость и рыбу в целом обтереть мокрой тряпкой и удалить спинной хребет. Филе лосося протереть смесью соли, сахара и селитра, уложить кусками в посуду кожей вниз, а следующие слои укладывать поочередно кожей вверх и наоборот. Последний слой уложить кожей кверху и покрыть более толстым слоем соли. Положить груз, накрыть посуду крышкой или салфеткой, поставить в прохладное место.

Засолка икры лососевых

Вынутую из рыбы икру нужно засаливать, освободив ее предварительно от пленок. При посоле на 1 кг икры положить 85 г соли. Для сохранения красного цвета икры добавить еще по 1 г калийной селитры. Икру плотно уложить в банки и хранить в холодном помещении. Икра будет готова через неделю. Хорошо законсервированная икра имеет кирпично-красный цвет и приятный соленый вкус.

Рыба, просоленная «под лососину»

На 1 кг рыбы (щуки, жереха, голавля, язя) – 200 г засолочной смеси. Засолочная смесь: 2 части соли, 1 часть сахарного песка, толченый душистый перец или кориандр.

Рыбу острым ножом вскрыть по всей длине со стороны спинки. Голову, узкую часть хвоста, икру или молоки, пузырь, печень и все плавники отрезать. Внутри рыбу ни в коем случае нельзя промывать водой, а следует начисто протереть чистой тряпкой. Желательно вырезать позвоночник и, сделав легкие надрезы, выдернуть ребра.

Рыбу внутри умеренно посыпать тщательно перемешанной засолочной смесью, после чего сложить в емкость под умеренный гнет.

Емкость держать на холоде. Через два дня рыба готова к употреблению. Цветом и вкусом она приближается к малосольной лососине, мелкие косточки растворяются. После засолки по желанию ее можно закоптить.

Малосольная рыба

На 1 кг рыбы 200 г соли, 10–40 г сахара.

Малосольными можно приготовить лососевые, форель, сельдь, салаку, камбалу, скумбрию и другую рыбу. Разделанную на филе с кожей и чешуей рыбу посыпать солью и сахаром. На пергаментную бумагу уложить слой филе (кожей вниз), сверху слой мелко нарезанной зелени укропа и второй слой филе (мясом вниз). После этого рыбу завернуть в пергамент и поместить под гнетом в холодильник.

Мелкая рыба готова через несколько часов, а крупная – на следующий день.

Малосольная икра

Икру сазана, щуки, судака, сома освободить от пленок, пропустив ее через мясорубку или наматывая пленки на вилку. Приготовить рассол из расчета 70 г соли на 1 л воды, довести его до кипения и остудить до 70°С. Икру залить рассолом на 30 минут, затем отцедить через сито или марлю.

Перед подачей на стол заправить икру по вкусу растительным маслом и рубленым зеленым луком.

Малосольная скумбрия или сельдь

На 2 кг свежей скумбрии или сельди нужно 1 л воды, 5 ст. ложек соли, 6 лавровых листов, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка сухой горчицы, перец горошком, гвоздика.

Рыбу очистить, промыть. Воду прокипятить с солью и сахаром, горчицей, лавровым листом, перцем, гвоздикой. Охладить. Залить очищенную рыбу. Выдержать в прохладном месте 5 дней.

Быстрый посол рыбы

Рыбу обмыть, удалить внутренности, затем погрузить каждую в отдельности на 1 минуту в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 40 г соли). Вынув из воды, погрузить рыбу на 2 минуты в чистый 9%-й уксус, а после этого на 30 минут в насыщенный

охлажденный раствор соли. Для приготовления насыщенного раствора в воду кладут такое количество соли, чтобы часть ее осталась нерастворенной. Раствор доводят до кипения и охлаждают. Вынутую из соленого раствора рыбу подвешивают в вентилируемом месте. При высыхании на ее поверхности образуется тонкий слой соли. Приготовленная таким способом рыба может сохраняться несколько месяцев.

Свежепосоленная скумбрия

На 2 скумбрии нужно 3 ст. ложки соли.

Рыбу очистить, вымыть в большом количестве воды, положить в подходящую продолговатую посуду и посолить 3 ст. ложками соли равномерно со всех сторон и внутри брюшка. Посуду накрыть бумагой и поставить в прохладное место, но не в холодильник. Через 2 дня воду вылить, посолить еще 2 ч. ложками соли.

Через 5–6 дней рыбу можно подавать на стол. Для этого ее необходимо очистить от соли, вырезать позвоночник, снять кожицу и нарезать кусочками.

Подавать с луком, нарезанным кружочками. Можно по вкусу заправить растительным маслом.

Вяление

Вяление как процесс

Вяление – разновидность холодной сушки продуктов. В процессе вяления происходит обезвоживание высушиваемого материала при температурах до 40°С.

Вяление подразумевает прохождение в продукте сложных биохимических процессов, связанных с активизацией ферментов под действием солнечного света на фоне снижения влажности в материале и образованием сложных белково-липидных комплексов, придающим материалу упруго-эластичные и вкусовые свойства.

В вяленых продуктах, в отличие от сушеных методом холодной сушки, жир перераспределен по толще мышечной ткани. В продуктах, изготовленных методом холодной сушки, жиры сконцентрированы в местах их накопления в живой природе. Вяленый продукт менее склонен к потере жира при технологической обработке, что повышает привлекательность продукта, и за счет этого своего свойства, более стоек в хранении – связанные жиры не подвержены быстрому окислению и прогорканию. Процесс вяления родственен процессу созревания, который также характеризуется образованием соединений белков и жиров в продукте. Вкус вяленых продуктов гармоничный, свойственный созревшим продуктам.

Вяление мяса

Вяленое мясо готовят из баранины, молодой телятины, конины, козлятины, мяса кроликов, нутрий и домашней птицы. Мясо следует использовать только самого высокого качества, проверенное санитарной экспертизой. Доска для резки мяса, решетка для сушки должны быть очень чистыми, близкими к стерильным.

Для приготовления вяленого мяса в домашних условиях понадобится:

– мясная вырезка;

– много красного и черного перца;

– соль (на полкило вырезки у меня ушла треть стакана);

– сахар – пара столовых ложек;

– черный перец горошком и лавровый лист.

Если взята не вырезка, то мясо срезают с костей, и, освободив от крупных сухожилий, нарезают полосками толщиной 3–5 см и массой до 1 кг. Затем приступают к посолу перед вялением.

При сухом посоле мясо нужно предварительно заморозить, а затем натереть со всех сторон смесью из соли, сахара, перца и пряностей. За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекладывать сверху вниз.

При мокром посоле нужно соблюдать пропорции посола.

Вариант 1. Нужно приготовить рассол, взяв на 0, 5 кг мяса примерно 1 л воды, и поставить на огонь. Бросить в воду соль, сахар по 1 ст. ложке красного и черного перца, перец горошком и лавровый лист. Дать прокипеть, вынуть лавровый лист, остудить. Вымытую вырезку положить в этот холодный рассол и дать 5 часов постоять при комнатной температуре, затем на 3 суток убрать в холодильник.

Через 3 суток мясо вынуть из рассола, поставить под пресс на наклонную плоскость и дать стечь в течение часа. Смешать красный и черный перец, мясо со всех сторон хорошенько натереть приправой и обвалять. Завернуть в чистую сухую марлю. Убрать в закрытую емкость в холодильник на неделю.

Через неделю развернуть, еще раз хорошенько обвалять в приправе, снова завернуть в марлю и подвесить вялиться на неделю в хорошо проветриваемое место.

Вариант 2. Приготовить рассол из расчета 200 г соли на 1 л воды, добавить в него немного пряностей, прокипятить и в кипящий рассол поочередно на 2–3 минуты опускать куски мяса.

Посоленное мясо можно вялить несколькими способами. Прежде всего каждую полоску нужно подвесить для стекания рассола в темном, чистом, сухом, проветриваемом помещении.

Вяление на воздухе производится в темном, чистом, сухом проветриваемом помещении, закрытом от проникновения насекомых марлей или мелкой сеткой. Температура воздуха должна быть достаточно высокой – от 20 до 40˚С. Обычно эти условия соблюдаются на чердаке, под шиферной крышей. В условиях города можно приспособить для этого лоджию или балкон. Продолжительность процесса составляет от 15 до 30 дней. В этот период необходимо осматривать мясо несколько раз в день.

Для вяления на гриле необходимо нарезать свежее мясо поперек волокон полосками шириной 2,5 см, затем засолить сухим способом и поместить на решетку так, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Готовить до тех пор, пока мясо в достаточной степени не подсохнет.

При приготовлении вяленого мяса в духовом шкафу сырье засаливается сухим способом, а затем расправленные ломтики укладываются на решетку так, чтобы они не касались друг друга. Подготовленное мясо следует поместить в предварительно разогретую до 50˚С духовку и вялить при приоткрытой дверке в течение 12 часов.

Хранить вяленые продукты необходимо в темном, сухом, проветриваемом помещении при температуре не выше 10˚С.

Вяление рыбы

Вяление и сушка рыбы является одним из способов заготовки ее впрок. Процесс вяления похож на сушку рыбы. Это разные названия одного и того же. Сущность его заключается в том, что предварительно посоленная рыба провяливается (высушивается) в сухом, хорошо проветриваемом месте. В процессе хранения, как и во время вяления, рыба теряет влагу и жир, становится более сухой, поэтому ее и называют сушеной.

Вяленую рыбу рекомендуется готовить весной или осенью из жирной или среднежирной рыбы. Мелкую рыбу не разделывают. Наилучшим вкусом в вяленом виде отличается тарань, плотва, густера, подлещик, лещ, рыбец, чехонь, уклея, язь, щука, карп, мойва.

Вяленье рыбы состоит из трех этапов:

– засолка;

– отмачивание;

– сушка.

Засолка рыбы под вяление может быть двух способов: мокрый и сухой посол. Мокрым посолом солят не очень крупную рыбу (весом до 200–500 г). В прохладное время года рыбу можно не потрошить, в теплое обязательно потрошат. Рыбу не моют, а только протирают сухим полотенцем.

Подготовленную рыбу укладывают в эмалированное ведро, таз или кастрюлю, предварительно насыпав на дно соли. Рыбу укладывают плотными рядами: головой к хвосту, спиной к животу. Каждый ряд обильно солят. На верхний ряд насыпают столько соли, чтобы она покрыла всю рыбу. Для придания особого вкуса можно в соль добавить немного сахара.

Сверху кладут дощечку и на нее гнет. Через 5 часов после засолки рыба сама пускает рассол. Рыба солится в течение 3 суток (в зависимости от величины рыбы). На весь период засолки рыбу необходимо поместить в как можно более холодное место.

Сухим способом засаливают более крупную рыбу. Каждую рыбу разрезают вдоль спины и распяливают. Удаляют внутренности, затем протирают сухой тряпкой. Изнутри рыбу обильно посыпают солью. Тушки рыб укладывают рядами в деревянный ящик, так чтобы брюшки были направлены вверх, и сверху на чешую тоже подсыпают соли. Ящик ставят в яму, выкопанную в прохладном месте, сверху накрывают полиэтиленовой пленкой.

В зависимости от величины рыбы посол длится от 3 до 7 суток. В процессе засолки рыба также выделяет свой сок, но он

тут же из ящика вытекает сквозь щели. В этом и заключается смысл сухой засолки рыбы.

Сухим способом можно солить и мелкую непотрошеную рыбу. На широкой доске расстилают чистую тряпку, рыбу укладывают рядами головой к хвосту, друг на друга, посыпают солью и заворачивают в эту же тряпку. Сверху «пакет» накрывают другой доской и на нее ставят гнет. Сок, вытекающий из рыбы, будет просачиваться сквозь ткань и вытекать наружу.

Вымачивание. Для снижения содержания соли в рыбе и во избежание образования кристаллов соли на ее поверхности применяют вымачивание. Просоленную рыбу промывают холодной проточной водой. Особенно тщательно промывают жабры и брюшко выпотрошенной рыбы. Мелкая рыба вымачивается в пресной воде в течение получаса, более крупная должна вымачиваться несколько часов (например, рыба находилась в засолке 5 дней, это значит, что процесс вымачивания в пресной воде должен продолжаться 5 часов, причем воду необходимо дважды сливать и наполнять емкость свежей пресной водой. Заметим, что в процессе вымачивания, после того как первая вода была слита, рыбу полезно оставить на 2 часа без воды, для того чтобы в мясе рыбы произошло перераспределение соли, а также, чтобы уменьшить соленость внутренних слоев рыбы. Если при вымачивании рыба начинает всплывать, то это говорит о том, что посол становится нежным. В этом случае, если смотреть рыбу «на свет», то ее спинка будет янтарно-прозрачной. После сушки мясо приобретает слегка красноватый цвет.

Сушка. Перед тем как рыбу вывешивать для вяления, надо ее разложить на бумаге, чтобы она немного обсохла, или протереть ее чистой тряпкой насухо. Можно вывешивать рыбу на специально изготовленных крючках из нержавеющей проволоки, предварительно прокалывая шилом отверстие под крючок. Обычно таких рыб, как синец, густера, плотва, белоглазка вывешивают головой вниз. Рыбу крупную, потрошенную – леща, язя – головой вверх. Всегда, если рыба вялится потрошенной, то тушка вывешивается головой вверх, чтобы рыбий жир не вытекал вниз, а оставался в мясе рыбы. В брюшко выпотрошенной рыбы при вялении обязательно вставляется деревянная поперечная распорка. Делается это для лучшего высыхания рыбы. Время вяления может быть разным, оно зависит от температуры воздуха и размера рыбы. Процесс сушки длится, как правило, от 1 о 4 недель. Если рыбу нанизывают через глазницы (при помощи иглы и прочного шнура), то необходимо, чтобы рыба была расположена спинками в одну сторону; а чтобы она не сползала друг к дружке,

захлест на голове делается дважды. Ну и, естественно, необходим тщательный контроль за вывешенной для сушки рыбой. Рыба должна быть надежно защищена сеткой или марлей от мух и ос. В ночное время мухи отсутствуют, и в это время рыбу можно не защищать сеткой или марлей для того, чтобы она подсохла до образования сухой корочки. Мухи откладывают яйца только на влажную поверхность рыбы. Ранним утром, после ночного просушивания, рыбу можно слегка опрыскать раствором столового уксуса: его резкий запах отпугивает мух. Но лучше сразу вывешивать рыбу в специально оборудованном и защищенном от мух месте. Для этого широко используется марлевый полог, концы которого нужно слегка завернуть и скрепить.

Хранение. Хранить готовую, хорошо высушенную (но не пересушенную) рыбу лучше всего в жестяных банках, закупорив банки крышками. Крупную рыбу можно хранить, завернув в пергамент, но только не в целлофановых пакетах, потому что в этом случае к рыбе не будет доступа воздуха. В таком виде синца, чехонь, густеру, можно сохранить довольно долго – до 4 месяцев. Вяленая рыба хорошо хранится и в матерчатом ситцевом мешке в сухом прохладном месте. Если же рыба пересохла – ей можно вернуть упругость свежевяленой. Для этого рыбу нужно намочить в воде и завернуть во влажную бумагу (поддерживать бумагу влажной в течение двух суток, смачивая ее водой по мере высыхания).

Рецепты вяленых продуктов

Рыбец

Предварительно рыбу нужно засолить в рассоле – тузлуке. Соль в воду класть до тех пор, пока она не перестанет растворяться.

Рыбу уложить спинками вверх, залить тузлуком, прижать небольшим гнетом. Соление продолжается в течение пяти дней, а в прохладную погоду – и до десяти. Вытащив рыбу из тузлука, следует подсушить ее в тени в течение двух дней и только затем вымачивать. После этого нужно вывесить рыбу на ветерок, но в тени – головой вниз. В жару у каждой рыбы надо выпустить перед этим руками внутренний воздух.

Тарань и вобла

Для вяления тарани и воблы наиболее благоприятны прохладные сухие безветренные дни ранней весны. В этот период рыба еще не нерестилась, благодаря чему содержит наибольшее количество жира и имеет наивысший вес. Атмосферные и температурные условия в это время года также наиболее подходят для успешного вяления. В зависимости от размеров рыбы тарань и воблу вялят на протяжении от 13 до 30 суток.

Лещ и подлещик

Рыбу заложить в деревянный бочонок или эмалированное ведро в раствор соли из расчета 1 стакан соли на 1 л воды. Поверх рыбы положить кружок, а на него – гнет и держать в таком положении 3 суток. Затем рыбу промыть в холодной воде и развесить в тени на ветерке.

Рыбу вялят 10–15 суток.

Карп

Рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности, головы и хвосты отрезать. Подготовленную рыбу засолить сухим или мокрым посолом и выдержать на протяжении десяти дней, затем промыть, отцедить и слегка посолить смесью соли с 2% селитры. Подвесить в вентилируемом месте и сушить в течение 3 недель. Готовую рыбу упаковать в ящики, имеющие с двух сторон

отверстия для проветривания. Для этой же цели между отдельными рыбами поместить щепки. В сухом вентилируемом месте такая рыба может сохраняться до одного года.

Чехонь

Рыбу выпотрошить, тщательно удалить кровь около позвоночника, вынуть жабры, изнутри сделать надрез вдоль хребта, не повреждая кожу. Чешую не снимать. Разделанную рыбу поместить в раствор соли (125 г соли на 1 кг рыбы) и придавить сверху дощечкой с небольшим грузом. Мелкую рыбу просаливают за 10 часов, крупную – до 20 часов. Держат рыбу в рассоле в прохладном месте.

Скумбрия

Вяленую скумбрию приготовляют из рыбы весеннего улова, после нереста. Рыбу выпотрошить, вытаскивая внутренности через жаберные крышки, не разрезая брюшка. Затем ее промыть, подвесить попарно, пропуская тонкий шпагат или толстую нитку через хвост, и погрузить на 8 часов в рассол (на 1 л воды 25 г соли). После этого промыть холодной водой и подвесить для сушки на прутья. Сушка длится около двух недель.

Вяленая корюшка и другая мелкая рыба

Рыбу выпотрошить и протереть полотняной тканью. Затем в эмалированной посуде посолить вместе с пряностями (соли кладут много). Выдержать 2 суток, затем рассол слить, рыбу обсушить, нанизать на веревочку или проволоку, продетую через глазные впадины, и высушивать под крышей на солнечной стороне в хорошо проветриваемом месте или в негорячей печи на соломе.

Консервирование

Консервирование как процесс

Мясо и рыба, содержащие много белковых веществ и почти не имеющие кислот, представляют прекрасную среду для развития гнилостных бактерий, очень стойких к нагреванию. На консервных заводах мясные и рыбные консервы стерилизуют в жестяных или стеклянных закупоренных банках при температуре 120˚С. Достичь такой температуры при обычном кипячении невозможно. Как известно, вода при атмосферном давлении кипит лишь при 100˚С. Поэтому в промышленности для стерилизации мясных и рыбных консервов применяют специальные аппараты, работающие под давлением. Стерилизацию в них проводят в течение 1,5 и 1 более часов. Требуется полностью уничтожить бактерии и их споры. Это тем более важно, что в мясных и рыбных продуктах иногда встречаются очень опасные для человека бактерии.

Так как в домашнем консервировании рыбы не применяются автоклавы или другие аппараты, в которых можно было бы нагреть банку с консервами выше 100˚С, мы не рекомендуем консервирование рыбы и мяса в домашних условиях.

Консервирование мяса

Потребление мяса – один из главных показателей уровня питания человека в наше время. Мясо относится к наиболее ценным продуктам питания, так как содержит полноценные белки и минеральные вещества, необходимые для человеческого организма.

Оно очень быстро разлагается; это относится в первую очередь к рубленому мясу, внутренностям и мясу с повышенным содержанием воды (молодому). Несоблюдение соответствующих требований при переработке и хранении мяса может стать источником отравлений, потому что мясо является также отличной питательной средой для микроорганизмов, быстро вырабатывающих ядовитые вещества. Поэтому необходимо уделять консервированию мяса в домашних условиях исключительное внимание.

Целесообразным консервированием можно переработать излишки мяса в зимние месяцы, когда обычно забивают скот, или приготовить консервированные мясные блюда по своему вкусу для праздничного стола. Из различных способов консервирования мяса в домашних условиях внимания заслуживает только стерилизация и копчение (в сельской местности).

Выбор мяса

Чаще всего консервируют свинину, говядину, дичь. Для этого используют как сырое мясо и внутренности, так и готовые блюда из них. Перерабатывают мясо здоровых, хорошо откормленных животных; перед убоем им дают отдохнуть. Мясо истощенных, слишком старых или слишком молодых животных, забитых голодными или в спешке, сильно инфицировано и быстро портится в свежем виде. Кроме того, такое мясо плохо созревает. Не следует консервировать мясо старых животных, быков, хряков, субпродукты и кровь. Свежее теплое (парное) мясо нельзя консервировать. После убоя животного мясо следует сразу охладить: для улучшения консистенции и вкуса ему дают созреть. Созревание мяса – сложный биохимический процесс, регулируемый в основном температурой. При температуре от 2 до 5°С потребуется 8-17 дней, а при 10–12°С – два дня. При более высокой температуре процесс созревания протекает еще быстрее.

Для стерилизации чрезвычайно важно соблюдение чистоты при подготовке и обработке свежего мяса. Чем выше микробиологическая обсемененность мяса, тем ненадежнее

консервирование. Мясо – весьма благоприятная среда для развития микроорганизмов; поэтому в инфицированном сырье быстро размножаются различные, иногда очень опасные микробы. Например, установлено, что при стократном увеличении числа зародышей самого опасного вида бактерий потребовалось для их уничтожения продлить время термической обработки в 7 раз.

Подготовка и кулинарная обработка мяса

Мясо, предназначенное для консервирования, надо подготовить: отделить от костей, удалить сухожилия, жилы, пленки, хрящи и избыточный жир. При этом следим, чтобы были удалены и осколки костей. Одновременно разрезаем его на куски и моем в проточной воде. Затем солим и в сыром виде закладываем в жестяные банки или подвергаем кулинарной обработке: жарим, тушим, варим или коптим.

Жарение. При этом способе кулинарной обработки с добавлением жира на мясо воздействует горячий воздух (120˚С) и кипящий жир (200˚С), в результате чего на его поверхности образуется корка, которая благодаря дальнейшему распаду жиров и белков приобретает характерный вкус и аромат. Внутри же мясо остается сочным. Мясо, предназначенное для консервирования, прожаривается только на ¾. Хотя на разрезе или при надавливании не должна выходить красная жидкость, мясо не следует поджаривать настолько, чтобы оно хрустело. При стерилизации, особенно в сочетании с гарниром, характерный аромат жареного мяса становится значительно слабее. Поэтому при консервировании мяса жарение применяется редко.

Тушение. При этом способе кулинарной обработки мясо нагревается в закрытой посуде с добавлением небольшого количества воды, иногда и жира. Под воздействием тепла из мяса выделяется сок с жиром, оно темнеет (буреет), а благодаря воздействию водяных паров становится мягким. Чтобы мясо не пригорело, периодически подливаем горячую воду. Раскаленный жир придает тушеному мясу приятный аромат и вкус. Заканчиваем тушить, когда при надавливании из него не вытекает красная жидкость. Для консервирования в домашних условиях тушение – самый подходящий способ обработки мяса.

Жарение в кипящем масле. При температуре раскаленного жира (170–200˚С) на поверхности мяса образуется корка свернувшегося белка, благодаря которой мясо остается сочным. Недостаточно раскаленный жир излишне впитывается в мясо, а в слишком раскаленном оно пережаривается. Этот способ кулинарной обработки не очень пригоден для консервирования

мяса по тем же причинам, что и жарение. Особенно непригодно мясо, обвалянное предварительно в панировочных сухарях и яйце. Корка из сухарей набухает в соку, которым заливают мясо, и блюдо полностью теряет вкус и аромат жареного мяса.

Варка. Для консервирования достаточно мясо лишь предварительно проварить, так как при стерилизации оно допарится. Этот способ кулинарной обработки используется главным образом при консервировании готовых блюд. Часть сока и жира, которая выделится в начале варки, неблагоприятно повлияла бы на внешний вид и вкус готового блюда в случае использования сырого мяса. Чтобы потеря ценных компонентов при проварке была минимальной, опускаем мясо в кипящую воду с добавлением соли (или пряностей). При этом образуется поверхностный слой свернувшихся белков, который препятствует в значительной мере переходу растворимых веществ и мясного сока в бульон. В дальнейшем его можно использовать для приготовления соусов (подливок) к готовым блюдам.

Копчение. Для производства стерилизованных мясных консервов можно использовать мясо холодного и горячего копчения. В ходе более длительного хранения копченое мясо высыхает и становится жестким, иногда плесневеет. С помощью герметично укупоренной тары и стерилизации можно не только продлить срок хранения копченого мяса, но и сохранить мягкую консистенцию свежего продукта. В жестяные банки закладываем нарезанное на большие куски мясо, которое заливаем слегка подсоленной (если мясо недостаточно соленое) горячей водой, чтобы она скрыла его.

Тара

Наиболее подходящая тара для мясных консервов – жестяные банки. По сравнению со стеклянными они лучше пропускают тепло при стерилизации и удобнее в обращении. Мясные консервы в жестяных банках особенно ценятся в путешествиях.

Жестяные банки для домашнего консервирования выпускаются с полудой, нелакированные, с внутренним диаметром 99 мм, высотой 118 мм и емкостью 870 мм. Вмещают около 800 г мяса. По размерам они практически не отличаются от жестяных банок, используемых в мясоконсервной промышленности, только слой уплотняющего вещества на крышках толще. Перекрывающиеся запаянные концы жести образуют боковой шов.

Разумеется, для стерилизации пригодны также жестяные банки с полудой и слоем лака на внутренней поверхности,

снаружи они не лакированы. Боковой шов лакированных банок отличается от вышеописанного: загнутые концы соединены и запаяны снаружи.

Стеклянные банки используются те же, что и под компоты; максимальная емкость– 1 л. Алюминиевые крышки должны иметь жироотталкивающее уплотняющее покрытие. Металлические крышки с уплотняющим покрытием иного типа должны также отвечать требованиям консервирования продуктов питания с содержанием жира. Перед использованием тару следует тщательно вымыть горячей водой, так как и в новых жестяных банках могут быть остатки минеральных масел и другая грязь.

Наполнение и укупорка тары. Все мясо, кроме сырого, которое закладывается в холодном виде, перекладывается в банки сразу же после кулинарной обработки, т. е. при самой высокой температуре. Поэтому стеклянные банки надо предварительно прогреть, чтобы они не лопнули. Мясо заливаем горячим бульоном (соком) и тут же укупориваем банки. Закладка консервируемого продукта в горячем виде особенно важна при использовании жестяных банок, стерилизуемых при 120°С. В противном случае на некоторых стадиях стерилизации внутри банок может возникнуть избыточное давление, которое приводит к нарушению укупорки. Поэтому и сырое мясо надо заливать горячим бульоном. При наполнении тары оставляем около 1 см свободного пространства в жестяных банках и около 2 см в стеклянных. При консервировании готовых блюд следим, чтобы куски мяса были скрыты соком (бульоном). Ни в коем случае отдельные куски не должны выступать над краем банки; это снижает надежность укупорки. Перед укупоркой очищаем края банки; после чего сразу приступаем к стерилизации.

Наряду со стерилизацией надежная укупорка – важнейший фактор, определяющий срок хранения консервов. Плохо отрегулированное приспособление для укупорки жестяных банок может свести на нет все наши усилия и затраты при консервировании мяса и мясных блюд. Относительно укупорки стеклянных банок остается в силе сказанное в разделе о приготовлении компотов.

Стерилизация

Наиболее полное консервирование мяса достигается путем термической обработки в процессе стерилизации. Ее цель – уничтожение всех микроорганизмов, встречающихся в продуктах питания.

Для этого потребуется длительное воздействие сравнительно

высоких температур, что ведет к значительному ухудшению качества консервируемого продукта. Поэтому под стерилизацией обычно понимается лишь достижение практической стерильности, обеспечивающей уничтожение всех опасных видов живых микроорганизмов и их спор. В связи с этим стерилизацию необходимо дополнить надлежащим хранением; это позволит продлить сроки хранения стерилизованных консервов.

Способ 1. При стерилизация в открытой посуде при температуре до 100°С можно уничтожить опасные для здоровья живые микроорганизмы в течение сравнительно короткого времени и в такой некислой среде, как мясные консервы. Но их споры способны долго противостоять такому воздействию (например, споры микроорганизма, вызывающего тяжелое пищевое отравление ботулизм, могут выдержать до 5 часов).

Однако слишком продолжительный нагрев отрицательно сказался бы на вкусе и консистенции консервируемого продукта, поэтому идем на компромисс. Надо стерилизовать мясо при 100°С лишь в течение часа: при этом уничтожаются живые микроорганизмы и ослабляются споры. Затем нужно держать консервы 1–2 дня при температуре 20–25°С; споры, которым краткосрочная стерилизация не нанесла особого ущерба, прорастают и оживают. Повторной стерилизацией можно убить микроорганизмы. Такие консервы следует хранить в холодном месте.

Способ 2. При другом способе консервирования стерилизуем консервы в водяной бане в любой открытой посуде, подобно компотам. На дно посуды надо положить решетку или что-нибудь заменяющее ее, чтобы банки не стояли прямо на нагреваемой плоскости. Стеклянные банки ставим в воду, нагретую примерно до той же температуры, что и их содержимое: максимально допустимое расхождение 30°С. Жестяные банки можно ставить в воду любой температуры. Время, необходимое для достижения нужной температуры, должно составлять минимально 25 минут у стеклянных банок и 15 минут у жестяных.

При нагреве внимательно следим за повышением температуры воды в водяной бане; как только она достигнет 100°С, убавляем огонь и поддерживаем кипение в течение положенного времени. Затем охлаждаем консервы холодной водой. Повторную стерилизацию проводим через 1–2 дня подобным же образом.

По истечении необходимого времени стерилизации охлаждаем консервы. Об охлаждении жестяных банок в автоклаве уже говорилось выше. В открытой посуде консервы охлаждаем в зависимости от вида тары. Жестяные банки можно положить в

корзину (сетку); после стерилизации вытаскиваем ее и погружаем в холодную воду. Если в посуде, в которой мы стерилизуем консервы, есть выпускное отверстие, выпускаем горячую воду и наполняем ее холодной. Можно просто остудить водяную баню сильной струей холодной воды.

Стеклянные банки выдерживают быстрое охлаждение до 45°С (максимально). Поэтому лучше всего охлаждать их, орошая поверхность водяной бани холодной водой (под душем). При охлаждении на воздухе не исключено, что, вынимая банки из горячей воды, мы нечаянно нарушим укупорку.

Исключение составляют банки с металлическими закручивающимися крышками; перед стерилизацией они закручиваются не полностью, поэтому по ее окончании вынимаем банки из горячей воды и закручиваем крышки до упора. Горячие банки ставим на изолирующую тепло подставку (деревянную, картонную), чтобы они не лопнули. Перед тем как вынуть банки, надо отлить столько горячей воды, чтобы обнажилось горло банки.

В домашних условиях рекомендуется дробная стерилизация. Закатанную банку ставят в горячую воду и выдерживают 1–3 часа, в зависимости от величины. Далее банки выдерживают 1 сутки при температуре 20–25°С. Затем все повторяют еще 1 раз. При таком способе консервирования мясо получается высокого качества. Хранить эти консервы можно при температуре до 15°С, в течение года. Время от времени следует проверять крышки. При вздутии использовать консервы категорически нельзя. Это происходит из-за неправильной технологии приготовления.

Консервирование в автоклаве

Автоклав предназначен для консервирования в домашних условиях мяса, рыбы, птицы, овощей, фруктов с максимальным сохранением питательных веществ и естественного аромата продукта. Бытовые автоклавы значительно сокращают трудозатраты при стерилизации солений, варений и других домашних заготовок. Нет необходимости стоять у горячей плиты и закатывать горячие банки.

Банки, заполненные тем или иным продуктом по рецепту и закатанные герметически, ставят в автоклав слоями, банка на банку, до горловины (на дно надо положить деревянную решетку или тряпку). Залить водой, которая должна покрыть банки слоем не менее 2 см.

Закрыть крышку автоклава и завернуть болты.

После этого автомобильным насосом нужно накачать в

автоклав воздух до давления 1,8 атмосфер и визуально (с помощью мыльной воды), а также на слух проверить герметичность соединения. Создание в автоклаве давления до 1,8 атмосфер необходимо для сохранения заложенных в него банок, так как при нагреве образуется разница в давлении в самом автоклаве и внутри банок.

После этого можно нагревать автоклав до температуры 110°С, при этом давление возрастает. С момента достижения температуры 110°С выдерживают банки на протяжении 70 минут (температура не должна превышать 120°С). При таком режиме термообработки достигаются не только вкусовые качества консервов, но и гибель болезнетворных организмов. Для приготовления продуктов требуется разное время:

– курица тушеная – 30 минут;

– говядина, баранина, свинина, зеленый горошек – 60 минут;

– рыба в масле или в томатном соусе – 45 минут;

– грибы маринованные (банки емкостью 1 л) – 35 минут.

После этого огонь нужно полностью убрать и автоклав оставить для охлаждения до температуры не выше 30°С.

Консервирование рыбы

Для консервирования рыбы, как правило, используют мелочь. У выпотрошенной рыбы нужно отрезать головы и плавники. Чешую не снимать. Мелочь тщательно вымыть и уложить в миску, присолить и посыпать черным молотым перцем. Через 20 минут переложить в эмалированную кастрюлю слоями вперемежку с луком, нарезанным кольцами, и лавровым листом. Полить уксусом (чайная ложка на слой рыбы). Закрытую кастрюлю поставить на слабый огонь на 4 часа. Когда кости рыбы размягчатся, в кастрюлю добавить подсолнечное масло и томатную пасту по вкусу и вновь поставить на слабый огонь на 40 минут. Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой нужно пастеризовать в кипящей воде в течение 1 часа и закрыть крышками с резиновыми прокладками.

Рецепты консервированного мяса и рыбы

Жареное мясо

На 10 поллитровых банок требуется мякоти свинины или говядины 6 кг, жира свиного топленого 1,6 кг, соли 125 г. В банку кладут мяса 400 г и 150 г жира.

Мякоть нарезать на кусочки по 30–40 г, посыпать солью (1 ст. ложка на 1 кг мяса) и оставить на 10 минут. Затем в глубокой сковороде нагреть свиной топленый жир до появления легкого дымка. В нем мясо прожарить до образования окрашенной корочки и прекращения выделения сока, уложить в стерилизованные стеклянные банки, залить растопленным жиром выше уровня мяса, учитывая, что при остывании уровень жира опустится на 2–3 мм, закатать. Стерилизовать не требуется.

Порошок мясной

Мясо, свободное от жира и сухожилий, прокрутить в мясорубке несколько раз, выбрать жилы и положить тонким слоем на противень, который поставить в теплую, но не горячую печь (не выше 42°С). Когда мясо хорошо высохнет, его истолочь в ступке, просеять через волосяное сито и закупорить в банки. Хранить следует в прохладном, но не сыром месте. Этот порошок имеет желтоватый цвет и запах мяса.

Порошок этот – превосходное питательное средство для слабых больных и очень удобен, так как стоит только налить в стакан кипятка, прибавить чайную ложку этого порошка, посолить, и получится великолепный бульон. Порошок можно давать в молоке, вине, масле или намазывать на хлеб в виде бутерброда.

Шпроты из мелочи

Мелкая рыба, лук репчатый, столовый уксус, подсолнечное масло.

Удалив внутренности и плавники, не снимая чешуи, мелкую рыбу надо промыть, а затем уложить рядами в эмалированную кастрюлю. Между рядами следует поместить тонкие ломтики лука и лавровые листики. Затем каждый рядок нужно немного посолить и долить двумя ложками столового уксуса и ложкой подсолнечного масла.

Заполнив кастрюлю доверху, следует подлить еще немного уксуса и подсолнечного масла, плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить на слабый огонь. Часов через пять рыба будет готова. Чешуя и кости растворятся в горячем масле и уксусе. После этого рыбу надо разложить в стерилизованные стеклянные банки и плотно закрыть крышками – шпроты готовы.

Так можно приготовить любую мелкую рыбешку – плотву, окуней, ершей, пескарей, но лучше всего использовать уклейку.

Языки в желе

На 2 поллитровые банки языков 1,5–1,8 кг, моркови 120 г, корня петрушки 50 г, лука 150 г, чеснока 2–3 зубка, лаврового листа 1–2 шт., перец душистый 2–4 шт.

Свежие бараньи, телячьи или говяжьи языки в эмалированной посуде залить водой на 1 см выше, варить под крышкой при слабом кипении 2 часа. Затем добавить соль, лавровый лист, душистый перец, чеснок, нарезанные морковь, лук, корень петрушки и варить при снятой крышке еще 2 часа. Затем поочередно вынимать каждый язык, очищать от кожи и снова класть в кипящий бульон, кипятить еще 10 минут, после чего горячие куски разложить по банкам и залить горячим профильтрованным бульоном на 1,5 см ниже горлышка. Простерилизовать и закатать.

Консервы из ершей

Произвольно по количеству взять ершей, репчатый лук, черный молотый перец, лавровый лист, соль.

Ершей выпотрошить, отрезать головы и плавники. Чешую не снимать. Мелочь тщательно вымыть и уложить в миску, не потрошить, присолить и посыпать черным молотым перцем. Через 20 минут переложить в эмалированную кастрюлю вперемежку с луком, нарезанным кольцами, и лавровым листом. Полить уксусом (чайная ложка на слой рыбы). Закрытую кастрюлю поставить на слабый огонь на 4 часа. Когда кости рыбы размягчатся, в кастрюлю добавить подсолнечное масло и томатную пасту по вкусу и вновь поставить на слабый огонь на 40 минут.

Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой нужно пропастеризовать в кипящей воде в течение 1 часа и закрыть крышкой с резиновыми прокладками.

Рыба в холодном маринаде

На 1 л маринада: 100 г соли, 200 г сахара, 0,5 л 10%-го уксуса, 1 г лаврового листа, 1 г укропа, 3 г душистого перца, 1,5 г горчичного семени, около 0,3 л воды, лук репчатый.

Растворить в небольшом количестве кипящей воды соль и сахар и охладить раствор. Затем влить туда же уксус и долить столько охлажденной кипящей воды, чтобы общее количество жидкости было равно одному литру. Добавить специи. Уложить обработанную рыбу в посуду, посыпать нарезанным полукольцами репчатым луком и залить маринадом, вес которого должен быть равен весу рыбы. Поставить посуду в холодильник на 5 дней.

Чтобы рыба промариновалась равномерно, ее надо периодически перемешивать. Замаринованную рыбу вынуть, нарезать кусками весом 150 г, переложить в подготовленные стеклянные банки и залить маринадом. Банки плотно закрыть крышками и поставить в холодное место. При соблюдении температурного режима (2˚С) рыба может храниться до 6-ти месяцев.

Холодным способом можно мариновать и рыбу, жаренную на растительном масле. В этом случае обжаренную рыбу разложить по банкам, залить охлажденным маринадом и хранить в холодильнике не более 3-х дней.

Рыба в горячем маринаде

2 л воды, 4 шт. репчатого лука, 3 шт. моркови, 2 ст. ложки уксусной эссенции, 30 шт. черного перца горошком, 5 шт. лаврового листа, по вкусу соль и сахар.

Обработанную рыбу нарезать кусками, посыпать мелкой солью и выдержать на холоде (ставят в холодильник) примерно 30 минут.

Приготовление маринада: в кипяток положить нарезанные кружочками морковь и лук, а затем (через 10 минут) добавить уксусную эссенцию, специи, соль и сахар.

Рыбу залить горячим маринадом так, чтобы она была полностью им покрыта, и варить на слабом огне 20 минут.

Маринованную рыбу заложить в стеклянные ошпаренные банки, залить горячим маринадом, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

Маринование слабосолёной рыбы

Из слабосоленой рыбы можно приготовить маринованную или пряную. Сделать отвар из набора пряностей с 1%-ым

раствором уксусной кислоты или без нее. Рыбу пересыпать набором пряностей, залить холодным отваром и выдержать 2 недели при температуре 2°С для «созревания».

Мелкая рыба в маринаде

На 10 поллитровых банок: рыба неочищенная – 6 кг (или филе рыбное – 3,5 кг), перец черный горошком – 30 шт., перец душистый горошком – 30 шт., лавровый лист – 10 шт., соль – 85 г, масло подсолнечное – 720 г, уксус 6%-й – 320 г.

Острым небольшим ножом отрезать голову рыбы и удалить внутренности. Тщательно промыть рыбу, меняя воду 4 раза (пока вода не станет абсолютно чистой и прозрачной).

На дно ошпаренной кипятком банки положить 1 лавровый лист, по 3 горошины черного и душистого перца и 8 г соли. Сверху уложить рядами 350 г рыбы (как в шпротных консервах). Рыбу надо укладывать довольно плотно. Влить в каждую поллитровую банку по 70 г подсолнечного масла и по 30 г уксуса. Банки стерилизовать при температуре 105°С в течение 2-х часов. Закатать.

По этому рецепту мариновать можно свежую рыбу (хамсу, анчоус, кильку).

Рыбные тефтели

На 10 поллитровых банок: рыба неочищенная – 4,5 кг или филе рыбное – 2,7 кг, хлеб белый пшеничный – 320 г, лук репчатый – 400 г, 4 яйца, масло подсолнечное – 210 г, перец горький – 2 г, перец душистый – 2 г, соль – 50 г, лавровый лист – 2 шт.

Тефтели рыбные можно приготовить из сазана, судака, щуки и другой рыбы. Рыбу почистить, отрезать голову, плавники, выпотрошить, тщательно промыть, меняя воду 4 раза (пока вода не станет абсолютно прозрачной). Затем рыбу надо нарезать на куски, пересыпать солью из расчета 1 ст. ложка на 1 кг рыбы и оставить так на 30 минут. Затем измельчить филе на мясорубке вместе с замоченным в воде белым хлебом и обжаренным на растительном масле луком. Добавить в фарш яйца, соль, перец и все тщательно вымешать. Скатать шарики весом по 40 г.

Рыбьи головы без жабр, плавники, хвосты и кости залить водой (из расчета на 1 кг отходов – 1,5 л воды) и варить 1,5 часа. Затем добавить соль и лавровый лист. Готовый бульон процедить и отварить в нем тефтели.

Вынуть тефтели шумовкой и уложить в подготовленные

банки. Залить все процеженным через несколько слоев марли бульоном. Соотношение тефтелей и бульона примерно 3:2. Банки стерилизовать при 105°С в течение 2-х часов. Закатать.